

# Gefüllte Putenröllchen mit Herzoginkartoffeln



## Zubereitung

- 1** Die Kartoffeln schälen, waschen, halbieren, salzen und im Wasserdampf ca. 20 Min. dämpfen. Die Champignons putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel und Petersilie fein hacken. Das Öl erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten, die Champignonscheiben dazu geben und ebenfalls dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Zum Schluss die gehackte Petersilie dazugeben und mit Jodsalz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken.
- 2** Die Putenbrustfilets ggf. mit einem Fleischklopper plattieren, mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Jedes Filet mit ½ Scheibe Schinken belegen und die Champignonfüllung daraufgeben. Einrollen und mit Rouladenspiessen oder Zahnstochern feststecken (wichtig ist dabei, vor dem Aufrollen die Seiten etwas einschlagen, damit die Füllung nicht herausquillt). Die Rouladen in Öl rundherum anbraten, mit Gemüsebrühe aufgießen und 15 – 20 Min. bei geringer Hitze und geschlossenem Deckel schmoren lassen.
- 3** In der Zwischenzeit die gegarten Kartoffeln abgießen und auf der noch heißen Kochstelle trocken schwenken. Anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken und die Masse etwas abkühlen lassen. Die 1 ½ Eigelb, Butter und 2 Esslöffel Milch unterrühren und mit Salz und Muskat abschmecken. In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und ca. 18 Herzoginkartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Das restliche Eigelb mit 2 Esslöffel Milch verquirlen und die Kartoffelmasse vorsichtig mit einem Backpinsel bestreichen.
- 4** Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) ca. 15 Min. backen. Die Rouladen vom Herd nehmen, mit etwas Jodsalz, Pfeffer und Curry abschmecken und gemeinsam mit den Herzoginkartoffeln anrichten.



## Zutaten

- 125 g frische Champignons
- 1/2 Zwiebel
- 1 Bund Petersilie
- 3 g Öl
- Jodsalz, Pfeffer
- Sojasauce
- 2 dünne, große Putenbrustfilets/  
Putenbrustschnetze (à 100 g)
- 1 Scheibe gekochter Schinken
- 5 g Sonnenblumenöl
- 1 Tasse Gemüsebrühe
- 1/2 kg mehlig kochende  
Kartoffeln
- Salz
- 2 Eigelb (Größe M)
- 1,5 EL Butter
- 4 EL Milch
- Geriebene Muskatnuss



2 Personen