

Geflügel Rezepte

Geflügelröllchen Mit Topinambur Gratin

Anzahl: 2 Portionen - Gattung: Fleisch, Geflügel, Gemüse, Hauptspeise, Topinambur

Gratin:

300 g	Topinambur	- geschnitten
100 ml	Sahne	etwas Butter
100 ml	Milch	Salz, Pfeffer
1	Ei	Muskat
1/2 Bund	Petersilie, fein	

Geflügelröllchen:

2	Poulardenbrüste à 200 g - (ohne Haut und Knochen)	100 ml Sahne
50 g	Shiitakepilze	100 ml Sherry
1	Möhre	Salz, Pfeffer
1	Lauch	Sonnenblumenöl zum Anbraten
1/2 Bund	Basilikum	Küchengarn oder Zahnstocher

Für das Gratin Topinambur waschen, schälen und anschließend in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Eine Auflaufform ausbuttern und die Topinamburscheiben schuppenförmig darin einschichten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne, Milch und Ei in eine Schüssel geben und gut verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und den Guss über die Topinamburscheiben gießen. Das Gratin im Backofen bei 170 Grad ca. 20-25 Minuten garen. Zum Schluss noch ein paar Butterflöckchen darüber geben. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

Die Poulardenbrüste dünn klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze und das Gemüse in feine ca. 4 cm lange Streifen schneiden. Die Basilikumblätter auf die gewürzte Poulardenbrust legen. Darauf die Pilz- und Gemüsestreifen geben und vorsichtig zusammenrollen. Mit einem Holzzahnstocher oder einem Küchengarn fixieren.

Die Rouladen in heißem Öl anbraten und Sahne und Sherry angießen. Die restlichen Gemüse- und Pilzstreifen zugeben und alles im Backofen bei 170 Grad ca. 10 - 12 Minuten schmoren lassen.

Die Poulardenbrust in Scheiben schneiden, mit der Gemüsesauce und dem Gratin anrichten.

Info: Topinambur ist eine Pflanze aus der Familie der Korbblütler und zählt zur selben Gattung wie die Sonnenblume. Sie ist eine Nutzpflanze, deren Wurzelknolle primär für die Ernährung genutzt wird.