

Geflügel Rezepte

Geflügelrouladen Mit Käse Und Grünen Bohnen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Geflügelgerichte. Geflügel, Herzhaft, Pikant

200 g	Princessbohnen	20 g	Butterschmalz
	Salz	250 ml	Rosewein
125 g	Gouda	20 g	Butter
4	Scheibe Putenbrust (a 160g)	125 ml	Schlagsahne
4 Teel.	Rotisseur-Senf	100 g	Doppelrahmkäse
4	Scheibe Schinken, roh	1 Essl.	Tomatenmark
12	Basilikumblätter	1	Spur Zucker

Die geputzten Bohnen in reichlich Salzwasser 8 Minuten blanchieren, abschmecken und abtropfen lassen. Gouda in 4 gleichmäßige Stücke teilen. Die Fleischscheiben auf der Oberseite salzen und mit dem Rotisseur Senf bestreichen, mit Schinken, Bohnen, einigen Basilikumblättern und Käse belegen, zu Rouladen rollen und mit Garn umwickeln.

In heißem Butterschmalz rundherum braun anbraten und zugedeckt bei milder Hitze 5 Minuten garen, dabei nach und nach etwas Rosewein angießen und nach 10 Minuten die Butter zufügen. Rouladen herausnehmen und warm stellen.

Den Fond mit dem restlichen Wein und der Schlagsahne 5 Minuten kochen. Vom Herd ziehen, den geraspelten Doppelrahmkäse zufügen und unter Rühren schmelzen lassen.

Die Soße mit Tomatenmark, Zucker und Salz abschmecken.

Dazu mit Kräutern vermischtes Kartoffelpüree reichen.