

3 Portionen

Zweierlei gefüllter Putenrollbraten von der Oberkeule mit Karotten und Fächerkartoffel

Zutaten

Variante 1

Oberkeule von der Pute mit ca. 750 g
125 g Camembert
3-4 EL Preiselbeer Marmelade
Salz und Pfeffer

Variante 2

Oberkeule von der Pute mit ca. 750 g
150 g Blattspinat, tiefgekühlt
100 g Mozzarella
10 Scheiben Bauchspeck
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die Oberkeule vom Knochen entfernen und mit den Schmetterlingschnitt auseinanderschneiden

Variante 1

- Die Oberkeule Salzen und Pfeffern, mit Preiselbeermarmelade bestreichen (Tipp: nicht zu flüssige Marmelade verwenden)
- Mit Camembert belegen, einrollen und bei Bedarf mit einem Zwirn oder Spieß fixieren.

Variante 2

- Die Oberkeule Salzen und Pfeffer, mit Speck, Spinat und Mozzarella belegen
- Zusammenrollen und bei Bedarf abbinden.
- Den Rollbraten nochmals mit Salz und Pfeffer würzen
- Mit Olivenöl bestreichen und für 1,5-2 h bei 160 - 180 °C Ober-/Unterhitze in den Ofen geben
- Immer wieder mit dem Sud übergießen, evtl. mit etwas Wasser aufgießen.

Beilagenempfehlung: gedämpfte Karotten und Fächerkartoffeln

- Für die Fächerkartoffel nimmt man rohe Kartoffel (ca. 900 g)
- legt sie auf einen Esslöffel und schneidet sie in dünne Scheiben ohne die Kartoffel ganz durch zu schneiden
- Bestreicht sie mit Olivenöl und würzt sie nach Belieben z.B. mit Salz, Pfeffer und Rosmarin
- Bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Heißluft) für 50 - 60 Minuten in den Ofen, bis sie eine schöne Farbe bekommen