Gefüllter Putenrollbraten

mit Walnusskräuterfrischkäsefüllung

Krankenhaus Waldfriede
Berlin-Zehlendorf

2 Portionen

Zubereitungszeit: 30 min
Garzeit im Ofen: 20 min

Zutaten

- **400 g Puten- oder Hähnchenbrust (2 Stück)**
- **25 g Walnüsse**
- **100 g laktosefreier Frischkäse**
- **1 TL Senf**
- **2-3 Zweige frischer Thymian**
- **1-2 Zweige frischer Rosmarin**
- **Salz**
- **Pfeffer**
- **1 EL Butterschmalz**
- **½ - 1 TL Maisstärke**

Zubereitung

Putenbrust waschen und im Anschluss mit Küchenpapier trocken tupfen. Nun die Fläche des Fleischstücks vergrößern. Dazu je nach Dicke der Putenbrust das Fleisch auf der Längsseite mit einem scharfen Messer 1 oder sogar 2x einschneiden (Schmetterlingsschnitt). Das Fleisch muss am Ende immer noch mit einer Dicke von 0,5 cm miteinander verbunden sein, um es aufzuklappen zu können. Das Fleisch mit dem Handballen, oder falls vorhanden mit einem Fleischklopfer, flach und breit klopfen.
Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Füllung Walnüsse in einem elektronischen Zerkleinerer mahlen. Kräuter waschen und auf einem Küchenpapier trockenschütteln. Kräuter abzupfen und mit einem Messer fein hacken. Frischkäse, Senf und gehackte Kräuter in eine Schüssel geben, Walnüsse hinzufügen und alles zu einer Paste miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch von einer Seite mit Salz und Pfeffer würzen, die Paste darauf verteilen und ca. 1,5 cm am Rand Platz lassen. Fleisch aufrollen und mit einer Rouladennadel fixieren.
Butterschmalz in einen Bräter oder einer ofenfesten Pfanne auf hoher Stufe erhitzen. Putenrollbraten hineingeben und von allen Seiten scharf anbraten. Bräter oder Pfanne mit einem ofenfesten Deckel schließen und im Anschluss für ca. 20-25 Minuten im Ofen weiter garen. In dieser Zeit die Beilagen zubereiten. Ggf. mit einem Fleischthermometer prüfen, ob das Fleisch eine Kerntemperatur von 80 Grad erreicht hat, sonst die Garzeit verlängern.

Bräter oder Pfanne aus dem Ofen holen, Rollbraten entnehmen. Für die Soße den Bratensud durch ein Sieb in einen kleinen Topf geben. Maisstärke mit 2-3 EL kaltem Wasser verrühren und mit einem kleinen Schneebesen in den Sud einrühren. Zum Andicken die Soße 1 min sprudelnd aufkochen.

Süßkartoffel-Pastinaken-Stampf
und
Brokkolirößchen

Krankenhaus Waldfriede
Berlin-Zehlendorf

2 Portionen

Zubereitungszeit: 25 min

- **180 g Süßkartoffel (ungeschält)**
- **150 g Pastinake**
- **150 g Brokkolirößchen**
- **20 g Butter**
- **25 g laktosefreier Frischkäse**
- **Salz**
- **Pfeffer**

Zubereitung

Bedecken Sie den Topfboden von 2 Töpfen mit ca. 1-1,5 cm Wasser. Wasser bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.

Süßkartoffeln und Pastinake waschen, schälen, längs halbieren und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden..

Sobald das Wasser kocht, in einem Topf etwas Salz und die Süßkartoffeln und Pastinaken hineingeben und ca. 15 min bei geschlossenem Deckel auf niedriger bis mittlerer Stufe dünsten.

Brokkoli ebenfalls waschen und die Rößchen vom Strunk ablösen und 150 g Rößchen abwiegen. In den anderen Topf einen Dämpfeinsatz einsetzen, Brokkolirößchen hineinlegen, salzen und für ca. 12-15 Minuten bei niedriger bis mittlerer Stufe dämpfen.

Nach der Garzeit ggf. noch überschüssiges Wasser bei den Süßkartoffel und Pastinaken abgießen, Butter und Frischkäse hinzugeben und mit einem Kartoffelstampfer zu einem Püree stampfen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Putenrollbraten leicht schräg in 3-4 cm dicke Scheiben schneiden. Süßkartoffel-Pastinaken-Stampf auf dem Teller anrichten und Putenrollbraten dekorativ dazu drapieren. Brokkolirößchen rund herum anrichten und alles mit Soße beträufeln.