

PUTENROLLBRATEN MIT TOMATEN-MOZZARELLA-FÜLLUNG



- 1 kg Putenbrustfilet oder Keule, zum Rollbraten geschnitten
- 300 g Babyspinat oder Blattspinat TK
- 100 g Mozzarella schnittfest
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g frische Tomaten
- 200 g getrocknete, eingelegte Tomaten
- 100 g Semmelbrösel optional
- 1 Karotte
- 400 ml Geflügelfond
- 200 g süße Sahne oder Schmand
- 200 ml Weißwein
- Salz & Pfeffer
- Muskat

1. Heize den Ofen auf 200° C Ober-/Unterhitze (180° C Umluft) vor.
2. Den Spinat eventuell waschen (Tiefkühl-Blattspinat auftauen lassen). Häute die Tomaten indem du sie in eine hitzefeste Schüssel gibst und mit kochendem Wasser übergießt. Lasse sie so etwa 3 Minuten stehen. Dann lässt sich die Haut ganz einfach mit einem kleinen Messer abziehen. Würfele die Tomaten fein. Schneide die Karotte in grobe Stücke.
3. Nimm den Mozzarella aus der Verpackung und tropfe die eingelegten, getrockneten Tomaten etwas ab. Schneide beides ebenfalls in kleine Stückchen. Vermische jetzt die eingelegten Tomaten mit den Mozzarellawürfeln.

Schäle Zwiebel und Knoblauchzehe und schneide beides klein.
4. Erhitze etwas Öl in einer Bratpfanne und brate die Zwiebel an. Gib nun den Spinat und Knoblauch hinzu. Wenn du aufgetauten Spinat nimmst, lasse ihn vorher sehr gut abtropfen. Dünste alles zusammen für ein paar Minuten.
5. Nach kurzem Abkühlen vermische die Spinatmischung mit der Mozzarellamischung. Schmecke alles kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat ab.
6. Den vorbereiteten Putenrollbraten innen ein wenig mit Salz und Pfeffer würzen. Verstreiche nun die Füllung eben auf dem Fleisch. Rolle den Rollbraten mit einem Netz oder Kochbindfaden auf. Gib nun ggf. die Semmelbrösel auf einen Teller und wälze den Putenrollbraten darin komplett.
7. Erhitze Öl in einer ofenfesten Pfanne oder Kasserolle. Brate den Rollbraten ringsherum gut an. Gib dann die Karottenstücke und die Tomatenwürfel hinzu, lasse es kurz anbraten und lösche dann mit dem Weißwein ab. Gieße den erwärmten Fond an.
8. Gib den Rollbraten in den Ofen und brate ihn offen für etwa 40 - 50 Minuten. Übergieße ihn dabei immer mal mit dem Bratensud. Stich ihn kurz an, um zu prüfen, ob er durchgebraten ist. Es soll kein Fleischsaft mehr herauslaufen.

Wenn er schon zu dunkel wird, aber noch nicht durch ist, decke ihn einfach mit etwas Alufolie ab und brate ihn noch weiter.
9. Nimm ihn danach aus dem Ofen und stelle den Braten an sich warm. Den Bratensud nun, nach Bedarf, entweder durch ein Sieb streichen oder stückig lassen. Rühre Sahne oder Schmand ein.
10. Entferne die Fäden vom Putenrollbraten und schneide ihn in dicke Scheiben und serviere ihn mit der Soße.