PUTENROULADE MIT ARTISCHOCKEN UND MINZE



Chef: Gianluca Galliera

Menù-Zutaten

150 g Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa mit Artischockenherzen) - C1107
390 g Soffritto pronto a base di verdure fresche (Röstgemüse, Fertigmischung aus frischem, klein geschnittenem Gemüse) - B10K
50 g Fiokki - PC0
q.b. Grancuoco granulare (Brühegranulat „Grancuoco“) - BH1
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
q.b. Profumoro - P81X

Zutaten

600 g Putenbrust
300 g Schweinehackfleisch
200 ml Weißwein
200 g (1/2 cm dicke Scheiben) Kochschinken
180 g (15 Scheiben) Gerollter Bauchspeck
2 Frische Artischocken
4 Eier
50 g Parmesankäse
10 g Frische Minze
n.B. Rosmarin
n.B. Petersilie
n.B. Rote Johannisbeere
n.B. Knoblauch
n.B. Salz und Pfeffer

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Putenbrust in Scheiben schneiden und zwischen zwei Backpapierscheiben legen, mit einem Fleischklopfer flach drücken, um eine 1/2 cm dicke Fleischscheibe zu erhalten. In einer Schüssel drei Eier mit der gehackten Minze verquirlen, salzen und pfeffern und aus der Masse ein Omelett formen. Das Schweinehackfleisch mit der Gransalsa mit Artischockenherz, Fiokki, einem Ei und geriebenem Parmesan vermischen; mit Salz und Pfeffer würzen und gründlich durchmischen. Ein Blatt Backpapier mit den gerollten Speckscheiben fischgrätenförmig auslegen, mit dem geschlagenen Bruststück bedecken und mit Profumoro würzen. Den Truthahn mit den Kochschinkenscheiben, dem Omelett und der mit Artischocken gewürzten Hackfleischfüllung, die auf der gesamten Oberfläche des Fleisches verteilt wird, füllen. Das Backpapier anheben und den Braten aufrollen, so dass er vollständig mit den Speckscheiben bedeckt ist; mit Schnur zusammenbinden und mit Profumoro würzen. Die Rolle in eine Auflaufform legen und etwas natives Olivenöl extra, das Röstgemüse, Knoblauch und Rosmarin hinzufügen. Den Braten auf großer Flamme auf der gesamten Oberfläche anbraten und mit Weißwein ablöschen; verdampfen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 1 Stunde und 20 Minuten garen, dabei mit der vorbereiteten Brühe begießen. In der Zwischenzeit die in Scheiben geschnittenen frischen Artischocken mit einer Knoblauchzehe und nativem Olivenöl extra sautieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den in Scheiben geschnittenen Braten mit der aus dem aufgeschlagenen Bratensaft gewonnenen Sauce spiegelbildlich auf dem Teller anrichten. Mit den sautierten Artischocken, Minzblättern und Johannisbeeren garnieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)