

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. Mai 2024 ▪  
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Ramona Eichhorn

**Putenroulade mit Weißweinsauce, Kartoffelstampf und  
glasierten Möhren**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Kartoffelstampf:**

400 g mehlig kochende Kartoffeln  
30 g Butter  
100 ml Milch  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Milch und Butter in einen Topf geben und erwärmen. Kartoffeln schälen, waschen, vierteln und in siedendem Salzwasser garen. Abgießen, kurz auskühlen lassen und dann durch eine Kartoffelpresse drücken. Warme Milch unterrühren und alles mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

**Für die Putenroulade:**

2 Putenschnitzel à 120 g  
4 Scheiben Schwarzwälder-Schinken  
100 g Doppelrahmfrischkäse  
Butterschmalz, zum Braten  
5 Halme Schnittlauch  
2 Zweige glatte Petersilie  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie und Schnittlauch fein hacken. Ein wenig Schnittlauch zur Seite legen als Garnitur. Beides mit Frischkäse vermengen und Käse mit Salz und Pfeffer würzen.

Putenschnitzel bei Bedarf plattieren. Dann auslegen und mit Frischkäse bestreichen. Mit Schinken belegen, zusammenrollen und mit Zahnstochern feststecken. In einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz von allen Seiten goldbraun anbraten.

**Für die Weißweinsauce:**

100 ml Sahne  
200 ml Hühnerfond  
150 ml trockener Weißwein  
Stärke, zum Binden  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rouladen in der Pfanne mit Weißwein ablöschen, kurz reduzieren lassen und dann Fond angießen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen. Rouladen herausnehmen und kurz im vorgeheizten Ofen warmhalten. Sahne an die Wein- und Fond-Mischung gießen und einkochen lassen. Bei Bedarf mit Stärke abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die glasierten Möhren:**

300 g Möhren  
2 EL Butter  
2 Zweige glatte Petersilie  
2 TL Zucker  
Salz, aus der Mühle

Möhren schälen und schräg in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einer Prise Salz und 1 EL Butter in eine Pfanne geben. 200 ml Wasser angießen und etwa 10 Minuten offen köcheln lassen, bis die Flüssigkeit nahezu verkocht ist und die Möhren bissfest gegart sind. Hitze reduzieren und restliche Butter zugeben. Möhren mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Petersilie fein hacken und kurz vor dem Servieren unterrühren. Mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.