Gefüllter Putenrollbraten mit Walnüssen

Zubereitungszeit:
ca.1 Stunde 30 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	653 kcal/ 2726 KJ		
Eiweiß:	69,8 g	Fett:	36 g
Kohlenhydrate:	12		

Zutaten für 4 Portionen :

1 kg	Putenbrust
	Salz, Pfeffer
80 g	Gorgonzola
150 g	Blattspinat
80 g	kalifornische Walnüsse
2 EL	Öl
125 ml	Weißwein
400 ml	Geflügelfond
3 EL	heller Soßenbinder*
250 ml	Kochsahne
	Küchengarn

*kann je nach Hersteller Gluten enthalten

Zubereitung:

1. Putenbrust mit Salz und Pfeffer würzen. Die Innenseite bis auf einen kleinen Rand mit Gorgonzola bestreichen. Blattspinat gründlich waschen und verlesen. In einem Topf Salzwasser aufkochen. Blattspinat zugeben und zusammenfallen lassen. Anschließend den Blattspinat in ein Sieb schütten, kurz kalt abspülen und mit einem Kochlöffel kräftig ausdrücken. Walnüsse hacken. Blattspinat und zwei Drittel der Walnüsse auf der bestrichenen Fleischseite verteilen. Fleisch aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden.

2. Öl in einem Schmortopf erhitzen. Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Mit Weißwein ablöschen und Geflügelfond angießen. Zugedeckt 50-60 Minuten köcheln lassen.

3. Putenrollbraten aus dem Fond nehmen. Soßenbinder einrühren, Sahne angießen und 3 Minuten offen unter Rühren kochen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und die restlichen Walnüsse zugeben.

4. Putenrollbraten aufschneiden und mit der Sauce anrichten. Dazu passen Brokkoli mit gerösteten Walnusssplittern und Salzkartoffeln oder Nudeln.

Tipp: Für den Rollbraten die Putenbrust vom Metzger zu einem flachen Stück schneiden lassen.