

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. August 2025 ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Ilka Gräf

Puten-Rouladen mit zweierlei Pesto-Füllung, Spätzle und karamellisierten Cocktailltomaten

Zutaten für zwei Personen

Für die Rouladen:

2 dünne, große Putenschnitzel à 100 g
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Schnitzel platt klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Füllung:

50 g getrocknete Tomaten in Öl
 1 Knoblauchzehe
 60 g Parmesan
 6 EL Olivenöl
 1 EL Pinienkerne
 2 EL Speisestärke
 4 Zweige Basilikum

Pinienkerne in einer Pfanne anrösten. Knoblauch abziehen und pressen. Tomaten abtupfen und hacken. Parmesan reiben. Aus den Tomaten, Pinienkernen, Knoblauch, 3 EL Olivenöl, 30 g Parmesan, Pfeffer und Salz ein Pesto herstellen.

Basilikum mit 3 EL Öl und 30 g Parmesan pürieren und ein grünes Pesto herstellen.

Für die Fertigstellung:

1 Zitrone, ganze Frucht
 100 ml Sahne
 150 ml Geflügelfond
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Speisestärke, zum Binden
 1 EL getrocknete Italienische Kräuter

Putenschnitzel mit Pesto einstreichen, aufrollen und feststecken. In heißem Öl rundherum anbraten. Mit den getrockneten Kräutern würzen. Herausnehmen. Zitrone in Spalten schneien und kurz im heißen Fett anbraten. Anschließend wieder herausnehmen. Röllchen wieder zurück in die Pfanne geben, Fond angießen und zugedeckt ca. 10 Minuten schmoren lassen. Rouladen aus der Pfanne nehmen und warmhalten. Sahne angießen und aufkochen lassen. Mit angerührter Stärke abbinden.

Für die Spätzle:

3 Eier
 250 g Weizenmehl
 Salz, aus der Mühle

Weizenmehl mit den Eiern vermengen und mit 110 ml lauwarmem Wasser zu einem Teig schlagen.

Für die Cocktailltomaten:

1 Rispe Kirschtomaten
 1 Knoblauchzehe
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 Puderzucker, zum Bestäuben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kirschtomaten zusammen mit dem Knoblauch, Kräuter und Puderzucker, in eine Ofenform geben und im heißen Ofen karamellisieren lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.