



Putenbrust im Wirsingmantel

500 g Putenbrust, 1 EL Pökelsalz, 1 Schweinenetz, 5 – 6 große Wirsingblätter, Butter für die Grillpfanne

Füllung: ½ Bd. gehackte Petersilie, 150 g gehackte Pilze, 1 kleiner Lauch (fein geschnitten), 1 Knoblauchzehe (fein gehackt), ½ gewürfelte Zwiebel, 1 Ei, ½ TL Pastetengewürz (oder Brühe), 1 EL Öl, Salz, Paprikagewürz, 2 TL grüne Pfefferkörner (gestoßen)

Die Putenbrust mit Pökelsalz einreiben und für zwei Tage im Kühlschrank pökeln.

Die Wirsingblätter für 3 min blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Füllungszutaten werden miteinander vermischt und das Schweinenetz ausgebreitet. Die Grillpfanne mit Butter bestreichen und den Ofen auf 200° C vorheizen. Ist alles vorbereitet wird das Schweinenetz mit den Wirsingblättern belegt und diese mit der Füllung bestrichen, die Putenbrust darauf gelegt und das Ganze fest eingerollt. Anschließend in die Grillpfanne legen und im Ofen braten. Nach ca. 20 min die Hitze auf 170° C reduzieren und weitere 30 min braten. Garprobe mit dem Bratthermometer machen; bei 85° C ist das Fleisch gar (oder mit einer Rouladennadel kurz ins Fleisch stechen, ist die Spitze warm, ist das Fleisch gar). 10 min ruhen lassen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Warm oder kalt serviert z.B. mit Kartoffelgratin und Brokkoli oder mit einem grünen Salat. *(Zubereitungszeit ca. 120 min)*