Putenroulade auf Spargelsalat

Zutaten für 1 Portion:

250 g grüner Spargel
1 dünnes kleines Putenschnitzel (ca. 50 g)
½ TL Wasabi-Paste; Salz
5 EL klassische Gemüsebrühe
½ TL rosa Pfefferkörner
½ kleine Zitrone
6 Halme Schnittlauch

Zubereitung:

1 Spargel waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Das untere Drittel der Spargelstangen schälen, die Enden abschneiden.
2 Spargelstangen schräg in etwa 2 cm breite Scheiben schneiden.
3 Putenschnitzel abspülen, trockentupfen und dünn mit Wasabi bestreichen.
4 Putenschnitzel leicht salzen, von der kurzen Seite her aufrollen und mit einem Zahnstocher feststecken.
5 Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen, Spargel hineingeben und zum Kochen bringen. Roulade darauflegen und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten garen.
6 Inzwischen die Pfefferkörner in einem Mörser grob zerstoßen oder mit dem Rücken eines großen, schweren Messers leicht zerdrücken.
7 Roulade und Spargelscheiben mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen. Roulade auf einen Teller, Spargel in eine Schüssel geben.
8 Aus der Zitrone 2-3 TL Saft pressen. Mit zerdrückten Pfefferkörnern unter die Brühe rühren. Zum Spargel geben, gut mischen und 15-20 Minuten durchziehen lassen.
9 Schnittlauch waschen, trockenschütteln, die Hälfte in Röllchen schneiden und unter den Spargelsalat mischen. Mit Salz abschmecken.
10 Zahnstocher entfernen, Roulade in Scheiben schneiden und auf dem Spargelsalat anrichten. Mit den restlichen Schnittlauchhalmen garnieren.