

## Putenrouladen auf gebratenem Spargel

Zutaten für 4 Portionen:

4 Frühlingszwiebeln  
4 große Putenschnitzel, dünne  
4 EL Senf, grobkörniger  
Meersalz  
Pfeffer  
4 Scheiben Kochschinken, sehr dünne  
2 Scheiben Käse, sehr dünne (z.B. Emmentaler)  
8 Aprikosen, getrocknete, Soft-  
4 Pflaumen, getrocknete, Soft-  
1 Glas Weißwein, trockener  
100 g Butter  
n. B. Rapsöl, zum Braten  
500 g Spargel, weißer  
250 g Spargel, grüner  
evtl. Gemüsebrühe  
1 TL Pfeffer, roter (alternativ grüner Pfeffer)  
n. B. Kerbel



Für die Rouladen die Frühlingszwiebeln (Lauchzwiebeln) putzen, den sehr dunkelgrünen Teil wegschneiden. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze rundherum insgesamt ca. 5 Minuten schmoren.

Die Schnitzel ggf. zwischen Frischhaltefolie vorsichtig etwas dünner klopfen. Mit dem grobkörnigen Senf bestreichen und mit Meersalz und Pfeffer bestreuen. Jeweils eine Scheibe Schinken, eine halbe Käse-Scheibe, die gebratenen Frühlingszwiebeln (quer) und die Softfrüchte darauf legen.

Das Fleisch aufrollen, mit Holzspießen oder Küchengarn fixieren, dann salzen und pfeffern.

Etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen darin rundherum ca. 10 Minuten anbraten.

Die Rouladen in Alufolie wickeln.

Den Bratensaft mit dem Glas Wein ablöschen, etwas einkochen lassen und mit Butter, Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Den weißen Spargel sorgfältig schälen. Den grünen Spargel nur am unteren Drittel schälen. Alle holzigen Enden wegschneiden. Dann alle Spargelstangen schräg in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Nochmals etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen (am besten eignet sich eine beschichtete Pfanne) und die Spargelstücke darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anbraten. Ein wenig Gemüsefond oder Wasser hinzufügen und unter Rühren weitere 8-10 Minuten garen. Ebenfalls mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit der restlichen Butter verfeinern.

Die roten (oder welche Farbe ihr auch immer gewählt habt) Pfefferkörner im Mörser grob zerkleinern bzw. zerstoßen.

Die Rouladen in der Mitte quer und schräg einmal durchschneiden und auf dem fertigen Gemüse anrichten. Alles mit dem gemörserten Pfeffer und den Kerbelblättchen bestreuen.