



GLACIERTE TRUTHAHNFLÜGEL MIT BUTTERGEMÜSE



ZUTATEN

ca. 750 g Truthahn-Grillflügel
Salz, Pfeffer
Lorbeerblatt
2 EL Sonnenblumenöl
2 EL Ketchup
1 TL Zucker
1 EL Sojasoße
1 TL Speisestärke
1 EL Weinessig
Cayennepfeffer, Koriander
Suppengrün

ZUBEREITUNG

1. Truthahnflügel mit heißem Wasser bedeckt aufkochen, abschäumen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Lorbeerblatt rund 15 Minuten kochen. Aus der Brühe nehmen. Brühe um 2/3 reduzieren. 1 Tasse Brühe mit Truthahnflügeln in eine flache Grillpfanne geben.
2. Restliche Brühe mit Öl, Ketchup, Zucker und Sojasoße aufkochen. Speisestärke mit Essig anrühren, um die Soße zu binden. Mit Cayennepfeffer und Koriander feurig würzen.
3. Truthahnflügel mit dieser Soße deckend bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 225° C 25 Minuten braten. Dabei immer wieder bestreichen.



PUTENROULADE MIT GERVAIS UND SPECK



ZUTATEN

Für die Roulade:	
4	Putenschnitzel, dünn geschnitten
125 g	Gervais
100 g	Speck (würzig)
	Salz und Pfeffer
	Zahnstocher
Für die Soße:	
	Gemüsebrühe
1/8 l	Weißwein
1 TL	Kapern
1/4 l	Schlagobers
	Salz und Pfefferkörner

ZUBEREITUNG

1. Putenschnitzel salzen, pfeffern, mit Käse bestreichen, Speck auflegen und rollen. Mit Zahnstochern (Fleischspießen) schließen. Rundum hellbraun anbraten.
2. Soße: Bratensaft mit Wein aufgießen. Suppe einrühren. Kapern, Pfefferkörner, eventuell Salz zugeben. Schlagobers einrühren, Rouladen mindestens 30 Minuten in der Soße zugedeckt ziehen lassen.