

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 dünne Putenschnitzel
- 4 Frühlingszwiebeln
- 5 EL Rapsöl
- 4 EL körniger Senf
- 4 Scheiben Kochschinken
- 2 Scheiben Käse
- 12 Softaprikosen
- 500 g weißer Spargel
- 500 g grüner Spargel
- 1 TL Puderzucker
- 2 EL Gemüsebrühe
- 70 g Butter
- 150 ml trockener Weißwein
- Salz, Pfeffer
- Holzspieß

Zubereitung

Die Frühlingszwiebeln putzen und den dunkelgrünen Teil entfernen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Frühlingszwiebeln darin ca. 3 Minuten anbraten. Die Putenschnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie dünner klopfen. Jeweils mit 1 EL Senf bestreichen, salzen und pfeffern. Mit je 1 Scheibe Schinken, 1/2 Scheibe Käse, 1 Frühlingszwiebel und 3 Aprikosen belegen. Die Schnitzel aufrollen und mit einem Holzspieß zustecken. Jede Roulade mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen von jeder Seite ca. 20 Minuten braten. In der Zwischenzeit den Spargel schälen und in 2-3 cm große Stücke schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Spargel ca. 5 Minuten darin anbraten. Gegen Ende der Garzeit mit dem Puderzucker bestreuen und karamellisieren lassen. Brühe zufügen und den Spargel garen. Dabei ab und zurühren. Salzen und pfeffern, 20 g Butter unterrühren und warm halten. Rouladen in Alufolie wickeln und den Bratensatz mit Wein ablöschen und einkochen lassen. Restliche Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rouladen aus der Folie nehmen und schräg halbieren. Auf dem Spargelgemüse anrichten .

