

Putenfleisch im Blätterteig mit Champignons

Zutaten

2 Pck.	Blätterteig aus dem Kühltheke
4	Putenschnitzel
100 g	geräucherter Bauchspeck
8 Scheiben	roher würziger Schinken
4-6 TL	Tomatenpesto
2 EL	Olivensöl
1	Zwiebel
3	Knoblauchzehen
1 TL	frischer Rosmarin
8 EL	Balsamico
250 ml	Weißwein, trocken
2 EL	kalte Butter zum Binden (oder etwas Soßenbinder)
4 EL	Parmesan, frisch gerieben Salz und Pfeffer
1	Ei
1 Prise	Zucker
500 g	Champignons oder Egerlinge



Zubereitung

Den Blätterteig ausrollen. Das Fleisch klopfen, mit Pesto bestreichen, je 2 Scheiben Schinken auflegen und zusammenklappen. Außen kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit Blätterteig umwickeln. Mit dem verquirlten Ei gut bestreichen.

Backofen auf ca. 200 ° vorheizen und die Blätterteigtaschen ca. 20 - 25 Minuten backen.

Die Pilze in kleine Würfel und den Bauchspeck in feine Streifen schneiden. Bauchspeck in einer Pfanne mit dem Olivenöl anbraten, feingehackte Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin etwas mitdünsten. Die Pilze dazugeben und kurz anbraten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und mit Balsamico und dem Wein ablöschen. Kurz aufkochen lassen und restliches Pesto zufügen.

Kurz bevor die Blätterteigtaschen fertig sind, die Sauce mit der kalten Butter oder dem Soßenbinder etwas eindicken.

Die Pilzsoße auf den Tellern anrichten, mit Parmesan bestreuen und die Teigtaschen darauf legen.

Dazu schmeckt ein frischer bunter Salat.