

Gebratene Trutenroulade mit Zitronenschaum



Zutaten für 10 Personen:

2 kg Trutenbrust
etwas Basilikum
150 g fein gehackte Walnüsse
150g geriebener Parmesan
1 dl Olivenöl
Salz, Pfeffer

für den Zitronenschaum:

5 Zitronen (geriebene Schale und Saft)
1 lt Vollrahm
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Trutenbrust aufschneiden und zwischen einer Klarsichtfolie dünner klopfen und würzen.

Die Basilikumblätter mit Parmesan, Walnüssen und Olivenöl in einer Küchenmaschine fein pürieren.

Die Trutenbrust mit der Basilikum-Nuss-Pesto bestreichen, einrollen und binden.

Die Trutenroulade kurz anbraten und in vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 40 Minuten braten.

Die Roulade von der Schnur befreien in Tranchen schneiden und warm stellen.

Für den Zitronenschaum den Rahm aufkochen, Zitronensaft und Zitronenschale zufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, etwas ziehen und dann abkühlen lassen.

Durch ein Sieb in eine Syphonflasche (oder Kisag Rahmbläser) füllen, mit 2 Kapseln versetzen und bereitstellen.

Die Tranchen anrichten und mit dem Zitronenschaum servieren.