

Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, 12.02.2019

Kartoffelroulade mit Frischkäse-Kräuter-Füllung

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Kartoffelroulade

800 g Kartoffeln, mehlig kochend
Salz
0,5 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
1 Schalotte
80 g Bergkäse
50 g Walnüsse
4 Eier (Größe M)
200 g Semmelbrösel
200 g Frischkäse
Salz
Pfeffer
60 g Butter
80 g Mehl
1 Prise Muskat
3 EL Butterschmalz

Für den Salat

2 Rote Bete Knollen (ca. 400 g)
2 Äpfel, säuerlich
0,5 Bund Petersilie
3 EL Balsamessig
2 TL Meerrettich (Glas)
50 ml Olivenöl
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Zucker



Zubereitung:

1. Kartoffeln gründlich abbrausen und in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen.
2. Inzwischen Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden bzw. in Röllchen schneiden.
3. Schalotte abziehen und fein würfeln. Käse reiben. Nüsse hacken.
Alles mit 1 Ei, 50 g Semmelbröseln, dem Frischkäse und evtl. 1-2 EL Wasser verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Kartoffeln abgießen, ausdämpfen lassen, schälen und sofort durch eine Presse drücken.
6. Die übrigen Eier, Butter (1 EL davon übrig lassen), Mehl und restliche Semmelbrösel zu den Kartoffeln geben
und alles zu einem festen Teig vermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
8. Ein großes Stück Backpapier fetten, die Masse darauf geben und ca. 1 cm dick mit einem Nudelholz ausrollen.
9. Die Frischkäsemasse darauf verteilen und dann mit Hilfe des Backpapiers wie eine Roulade aufrollen. Backpapier entfernen.
10. Die Kartoffelroulade in 2 cm starke Scheiben schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und von beiden Seiten je ca. 4 Minuten goldbraun braten. Herausnehmen und evtl. warm stellen (Backofen bei ca. 100 Grad).

11. Für den Salat die Rote Bete putzen und schälen (dabei Handschuhe tragen).

Äpfel ebenfalls abbrausen, vierteln und entkernen. Rote Bete und Äpfel raspeln oder dünne Scheiben hobeln.

12. Für das Dressing Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

13. Essig, Meerrettich, Olivenöl, etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker zu einem Dressing rühren (nach Belieben noch 0,5 Schalotte würfeln und unterrühren).

14. Den Salat mit dem Dressing mischen, Petersilie untermischen und bis zum Servieren marinieren.

15. Kartoffelroulade mit dem Salat anrichten.