

Kartoffel-Röllchen mit Lachs-Filet, Karotten-Lauch-Gemüse

Für zwei Personen

Für die Kartoffel-Röllchen:

5 große festk. Kartoffeln	130 g Mehl	1 Ei
200 ml Milch	20 ml Sahne	20 g Butter
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Kräuterpesto:

1 Zweig Dill	1 Zweig Thymian	1 Zweig Majoran
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Basilikum	1 Zweig Oregano
15 Cashewnüsse	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 Knoblauchzehe
50 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Lachs:

2 Lachsfilets à 140 g	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
-----------------------	---------------	---------------

Für das Gemüse:

2 große Karotten	1 Stange Lauch	100 ml Weißwein
20 ml Sahne	1 TL Zitronenabrieb	1 EL süßer Senf
2 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffel-Röllchen:

Die Kartoffeln schälen, waschen und in kochendes Salzwasser geben. Ca. 20 Minuten kochen lassen.

Eier verquirlen und Mehl und Milch hinzufügen. Aus dem Teig in einer heißen Pfanne in etwas Butter vier Crêpes backen.

Kartoffeln zerstampfen, etwas Sahne darunter geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat vermengen. Die Kartoffelmasse auf den Crêpes verteilen und in der Mitte einen Strich vom Kräuterpesto ziehen. Die Crêpes einrollen und in fingerbreite Scheiben schneiden. Die Scheiben in der Pfanne in etwas Butter anbraten.

Für das Kräuterpesto:

Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Knoblauchzehe abziehen.

Cashewnüsse in Pfanne anrösten. Mit Dill, einem Spritzer Zitronensaft, Salz, Pfeffer, $\frac{1}{4}$ Knoblauchzehe und Öl in der Moulinette mixen.

Für den Lachs:

Lachs waschen und trockentupfen. Öl in Pfanne erhitzen und Lachs auf der Hautseite kross anbraten. In Ofen geben und bei 100 Grad ca. 5 Minuten glasig garen. Vor dem Servieren salzen und pfeffern.

Für das Gemüse:

Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Lauch waschen, putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Karotten ca. fünf Minuten in Öl anschwitzen. Lauch dazugeben und andünsten, bis er seine Form verliert. Mit Weißwein ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Senf hinzufügen und mit Sahne verfeinern. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

David Klinkhammer am 06. Februar 2019