

# Gefüllte Karotten-Röllchen mit Chicorée, Tomaten, Rösti

**Für zwei Personen**

<b>Für die Rösti:</b>	3 große vorw. festk. Kartoffeln	Öl, Muskatnuss, Meersalz
<b>Für die Karotten-Röllchen:</b>	1 große Karotte	$\frac{1}{2}$ Zitrone
150 g Ricotta	50 g Parmesan	$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie
Öl, Muskatnuss	Salz, Pfeffer	
<b>Für den Chicorée:</b>	1 Chicorée	10 ml Gemüsefond
5 ml Balsamicoessig	Öl, Salz	1 Prise Zucker
<b>Für die Tomaten:</b>	100 g Cherrytomaten	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt
20 ml Rotweinessig	$\frac{1}{2}$ TL scharfe Chilisauc	Olivenöl, Salz
20 g Zucker		
<b>Für den Thymian-Zitronen-Schaum:</b>	100 ml Milch, 1,5 %	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 Zweig Thymian	1 TL getrock. Thymian	

**Für die Rösti:** Die Kartoffeln schälen und mit der Reibe in grobe Streifen reiben. Masse in ein sauberes Geschirrtuch geben und gut ausdrücken. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Eine Pfanne mit Öl heiß werden lassen und mit einem Esslöffel die Kartoffelmasse ca. 1 cm hoch portionieren. Rösti goldgelb und knusprig von beiden Seiten ausbacken. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Bei Bedarf mit Meersalz nachwürzen.

**Für die Karotten-Röllchen:** Karotte in sehr feine Streifen hobeln. Mit Salz würzen und mit Öl in einer Grillpfanne leicht anbraten. Nicht zu lange braten, da sie sich sonst nicht rollen lassen. Karottenstreifen etwas auskühlen lassen.

Petersilie hacken und Parmesan reiben. Beides mit Ricotta vermengen und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und etwas abgeriebener Zitronenschale abschmecken.

1 TL der Ricotta-Masse auf die gebratenen Karottenscheiben geben und aufrollen. Das Ende der Röllchen leicht mit der Ricotta-Masse bestreichen, da sie als Kleber dient.

**Für den Chicorée:** Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Chicorée vierteln und darin von jeder Seite leicht anbraten. Zucker dazugeben und kurz schmelzen lassen. Mit Balsamico ablöschen und kurz reduzieren lassen. Gemüsefond dazugeben und köcheln lassen. Gegebenenfalls Salz dazugeben.

Chicorée braten, bis der von allen Seiten schön braun ist **Für die Tomaten:**

Wasser im Topf zum Kochen bringen. Tomaten kreuzförmig einschneiden und kurz darin kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken und die Schale entfernen.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und beides darin anbraten. Cherrytomaten dazugeben und ca. 3 Minuten schmelzen lassen. Zucker hinzufügen und schmelzen lassen.

Anschließend Essig, Lorbeer und Thymian dazugeben und reduzieren lassen, bis die Tomaten-Zwiebel-Mischung eine leicht cremige Konsistenz hat. Mit Chilisauc und Salz abschmecken.

**Für den Thymian-Zitronen-Schaum:** Milch leicht erwärmen (nicht über 60 Grad) und Thymian sowie getrockneten Thymian hineingeben. 1 TL Zitronenschale abreiben und hinzufügen. Milch mindestens 15 Minuten ziehen lassen und anschließend durch ein Sieb geben. In den Milchaufschäumer füllen und aufschäumen.

Ines Zalud am 03. Januar 2023