

Kartoffelroulade mit Waldpilzen und Winter-Gemüse

Für zwei Personen

Für die Waldpilzfüllung:

100 g getrock. Steinpilze	100 g getrock. Pfifferlinge	100 g Zwiebeln
2 Zweige glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ TL Zimt	$\frac{1}{2}$ TL,
$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer	Öl	

Für die Kartoffelroulade:

200 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	Butter
50 g Kartoffelstärke	2 Zweige glatte Petersilie	Muskatnuss
$\frac{1}{2}$ TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer	

Für das Wintergemüse:

200 g kleine Möhren, Grün	3 EL Butter	150 ml Gemüsefond
1 Vanilleschote	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

2 Orangen, Saft, Abrieb	5 EL kalte Butter	200 ml Gemüsefond
200 ml weißer Portwein	$\frac{1}{2}$ Zimtstange	Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

80 g ungesüßte Kokoschips	2 EL Sojasauce	1 EL Ahornsirup
$\frac{1}{2}$ EL Apfelessig	$\frac{1}{2}$ TL geräuch. Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL Räuchersalz
1 EL Olivenöl		

Für die Waldpilzfüllung: Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die getrockneten Pilze in Wasser einweichen und anschließend würfeln.

Zwiebeln abziehen und würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilz und Zwiebelwürfel darin leicht anbraten und mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken. Petersilie fein hacken. 1 EL gehackte Petersilie davon in die Pilzmischung geben.

Für die Kartoffelroulade: Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser garkochen. Abgießen, ausdampfen lassen und durch eine Presse in eine Schüssel drücken. Ei dazugeben. Mit einer Prise Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Petersilie hacken. Stärke und 1 EL Petersilie dazugeben und gut verkneten. Teig auf eine bemehlte Frischhaltefolie geben und mit Hilfe eines Nudelholzes ausrollen. Füllung drauf verteilen. Frischhaltefolie dann anheben und zu einer Rolle drehen und die Enden verdrehen. In kochendem Wasser ca.

15 Minuten köcheln lassen. Roulade aus dem Wasser nehmen, auspacken und in Scheiben schneiden. Die Scheiben dann in einer Pfanne in gebräunter Butter anbraten.

Für das Wintergemüse: Möhren in einem Topf in Gemüsefond aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und auskratzen. Das restliche Wasser der Möhren ggf. abgießen und mit Vanillemark, Zucker und Butter glasieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce: Etwas Orangenschale abreiben, anschließend Orangen halbieren und auspressen. In einem kleinen Topf aus Orangensaft und -abrieb, Portwein und Gemüsefond eine cremige Reduktion aufkochen, Zimtstange dazugeben. Die Sauce durch ein Sieb passieren, in einer Pfanne mit kalter Butter aufmontieren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Alle Zutaten vermischen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im Backofen für 15 Minuten backen. Nach der Hälfte der Zeit wenden. Danach abkühlen lassen und auf die fertige Roulade streuen.

Florian Meyer am 11. Dezember 2023