

Blätterteig-Rolle mit Hackfleisch und Möhren

Für 2 Personen

250 g Hackfleisch, gemischt	3 Scheiben Blätterteig	4 Kartoffeln, mehlig
250 g Möhren, jung	2 Eier	2 EL Zucker
1 EL Dill, frisch	1 Bund Schnittlauch	1 Bund Petersilie, glatt
0,5 Bund Thymian	10 g Mandelblättchen	200 ml Frischkäse, körnig
200 ml Sauerrahm	100 ml Gemüsefond	1 TL Chiliflocken
Olivenöl	Butter	Currypulver
Rosmarin	Kreuzkümmel, gemahlen	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln waschen und vierteln. Olivenöl mit Salz, Pfeffer, Chili, Rosmarin und Curry würzen und die Kartoffeln damit einreiben. Die Kartoffeln in Alufolie wickeln und im Backofen 20-25 Minuten garen. Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Chili und Kreuzkümmel würzen, sowie gehackte Petersilie und den Frischkäse hinzufügen. Ein Ei trennen, das Eiweiß auffangen, das Eigelb zur Hackfleischmasse geben und alles gut vermengen. Den Blätterteig zu Rechtecken von 10x15 cm ausrollen. Das Hackfleisch portionsweise auf den Blätterteig geben. Die Teigländer mit Eiweiß bestreichen, den Teig aufrollen und schließlich die Enden des Teigs eindrehen. Die Blätterteigröllchen mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Ein Ei trennen und die Nahtstellen des Blätterteigs mit Eigelb bestreichen. Die Röllchen im Ofen 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Die Möhren putzen und schälen, aber noch ein Stück vom Grün stehen lassen. Die Butter in einem Topf erhitzen, den Zucker hinzufügen und die Möhren darin unter Wenden anschwitzen. Die Möhren mit dem Fond ablöschen und bei geringer Hitze einkochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und die Möhren glänzen. Vor dem Servieren mit den Mandeln bestreuen. Für den Dip den Sauerrahm in eine Schüssel geben. Den Schnittlauch, den Dill und den Thymian fein hacken und hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Blätterteigrolle, die Kartoffeln und die Möhren auf einem Teller anrichten. Den Dip dazugeben und servieren.

Jessica Peter am 03. November 2010