

Kartoffel-Roulade mit Räucher-Lachs und Dill-Creme

Für 4 Personen

Kartoffelroulade:

700 g Kartoffeln, fest	2 Zwiebeln, rot	200 g Pilze
1 Bund Petersilie	1 Pck. Brickteig	1 Apfel
Pfeffer, Fett	Salz, Chili	Öl

Dillcreme:

2 Schalotten	1 Apfel, klein	1 Zitrone
1 Bund Dill	2 Stangen Frühlingslauch	250 g Crème-fraîche
Pfeffer	Salz, Chili	400 g Räucherlachs

Kartoffelroulade:

Die Kartoffeln waschen, schälen und mit Hilfe einer Vierkantreibe in feine Stifte reiben. Die Zwiebeln und Pilze putzen, in feine Streifen schneiden, in etwas Öl kurz anbraten und zu den Kartoffelstiften geben. Den Apfel waschen, schälen, entkernen, fein reiben und zu den Gemüsestiften geben. Fein geschnittene Petersilie unterheben. Mit Salz, Chili und Pfeffer abschmecken. Jeweils zwei bis drei Esslöffel der Kartoffelmasse auf die Brickteigblätter geben. Die Ränder des Brickteis mit etwas Öl bestreichen. Den Teig von zwei Seiten einschlagen und zu einer Roulade formen. Die Rouladen bei mittlerer Hitze im Ausbackfett von allen Seiten ausbacken. Die Rouladen vorsichtig wenden, da sonst der Teig reißt.

Dillcreme:

Schalotten schälen und fein würfeln. Den Apfel waschen, schälen, entkernen und klein würfeln. Zitrone heiß abspülen, Schale fein abreiben, Saft auspressen. Dill abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Frühlingslauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Alles mit der Crème fraîche mischen und mit Salz, Chili und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffelrouladen in mundgerechte Stücke schneiden und mit der Dillcreme und dem Räucherlachs anrichten.

Johann Lafer am 19. Februar 2010