

Lamm-Roulade mit Backsteinkäse und Blutwurst gefüllt

Für 2 Personen

Für die Lammroulade:

2 Lammfilet	Salz, Pfeffer	75 g Backsteinkäse
75 g Blutwurst	1/4 Bund Blattpetersilie	2 Zweige Thymian
3 Zweige Rosmarin	6 Blatt Basilikum	2 Scheiben Toastbrot
1 Ei	3 EL Mehl	2 Knoblauchzehen
1 EL Butter		

Für den Kartoffelstampf:

4 Kartoffeln	Salz, Pfeffer	250 g Hokkaido-Kürbis
10 g Ingwer	2 EL Butter	150 g Sahne

Für den Thymianschaum:

10 Zweige Thymian	1 EL Butter	250 ml Milch
-------------------	-------------	--------------

Für das Weißkraut:

150 g Weißkraut	50 g Karotte	2 EL Butter
100 g Sahne	125 ml Milch	1/2 TL Kümmel, gemahlen
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Wasser und Salz weich kochen. Den Kürbis in kleine Würfel schneiden, den Ingwer schälen und klein schneiden. In einem Topf die Butter erhitzen, den Kürbis und den Ingwer hinzugeben und alles gut vermengen. Mit der Sahne ablöschen und langsam einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast einkocht ist.

Für die Lammroulade Lammfilet dünn plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Backsteinkäse und Blutwurst fein würfeln, auf den Filets verteilen und zu einer Roulade einrollen.

Petersilie, Thymian, 1 Zweig Rosmarin und Basilikum abspülen, trocken schütteln und grob hacken. Das Toastbrot zusammen mit den Kräutern in einem Cutter fein mixen. Das Ei verquireln. Die Roulade in Mehl wälzen, durch das Ei ziehen und anschließend mit der Kräuterpanade panieren. Knoblauch schälen und andrücken. Eine Pfanne Butter, Knoblauch und den restlichen Rosmarin erhitzen. Wenn die Butter goldbraun ist die Roulade von allen Seiten kurz anbraten. Die Roulade dann für 6 Minuten in den Backofen geben.

Für den Thymianschaum den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen. Thymian zusammen mit der Butter erhitzen, wenn die Butter goldbraun ist mit Milch ablöschen. Die Milch einmal aufkochen und für ein paar Minuten ziehen lassen. Anschließend die Milch passieren. Zum Schluss mit etwas Salz abschmecken.

Für das cremige Weißkraut das Kraut in ganz feine Streifen schneiden. Die Karotte schälen und fein würfeln. Die Butter leicht erwärmen, Kraut und Karotten hinzugeben und alles gut vermengen. Mit Sahne und Milch aufgießen und langsam einkochen lassen. Mit etwas Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den gekochten Kürbis in einem Mixer fein mixen. Die Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse pressen. Die Kartoffeln zusammen mit dem Kürbis in einen Topf geben und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Thymianmilch lauwarm mit einem Stabmixer aufschäumen. Die Rouladen anrichten, die Thymianmilch angießen, Kürbisstampf und Weißkraut dazugeben und servieren.

Simon Tress am 19. Oktober 2015