

Kartoffel-Roulade mit Rahm-Rosenkohl

Für 4 Personen

Für die Kartoffelroulade:

600 g Kartoffeln, mehlig	Salz	1 Zwiebel
100 g geräucherter Bauchspeck	1/2 Bund glatte Petersilie	2,5 EL Butterschmalz
4 Eigelb	60 g weiche Butter	50 g Mehl
100 g Semmelbrösel	Muskat	Pfeffer

Für den Rahmrosenkohl:

500 g Rosenkohl	Wasser und Milch	1 EL Butter
2 EL Crème-fraîche	Salz, Pfeffer, Muskat	

Für die Kartoffelroulade:

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen.

In der Zwischenzeit Zwiebel schälen und fein schneiden. Speck fein würfeln. Petersilie fein hacken. Speck und Zwiebeln in einer Pfanne mit 1 TL Butterschmalz anschwitzen. Pfanne vom Herd ziehen und Petersilie untermischen.

Die gekochten Kartoffeln abschütten, dann mit dem Topf auf die noch warme Herdplatte stellen und gut ausdampfen lassen. Heiße Kartoffeln durch die Presse drücken, schnell Eigelb untermischen. 50 g weiche Butter, Mehl und Brösel untermischen, mit einer Prise Muskat, Salz und Pfeffer würzen und alles gut verkneten.

Auf ein sauberes Küchentuch ein Pergamentpapier legen und dieses mit weicher Butter einfetten. Die Kartoffelmasse darauf verstreichen und mit der Speck-Zwiebel-Masse bestreuen. Mit Hilfe des Pergamentpapiers vorsichtig aufrollen. Dann das Papier entfernen und die Roulade in daumendicke Scheiben schneiden. Diese in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz von beiden Seiten bei mittlere Hitze jeweils ca. 3 Minuten braten.

Für den Rahmrosenkohl:

Den Rosenkohl putzen, waschen und vierteln. In einen Topf geben und mit Milch und Wasser knapp bedecken. Rosenkohl ca. 10 Minuten ganz weich kochen und anschließend mit dem Mixstab grob pürieren. Butter und Crème-fraîche untermischen und das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Kartoffelroulade mit Rahmrosenkohl servieren.

Vincent Klink am 20. November 2008