

Kartoffel-Roulade mit Blattsalat und Speck

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	1 Kopfsalat	Salz
200 g Champignons	1 Zwiebel	100 g geräucherter Speck
1 Bund glatte Petersilie	40 g Parmesan	60 g Butter
1 EL Majoran, gerebelt	Pfeffer	1/2 Zitrone
1/2 Bund Liebstöckel	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Basilikum
100 g Naturjoghurt	3 EL Rapsöl	1 TL grober Senf
Zucker	3 Eigelb	50 g Mehl
100 g Semmelbrösel	1 Prise Muskat	2-3 EL Butterschmalz

Kartoffeln als Pellkartoffeln in Salzwasser weichkochen, abschütten und etwas abkühlen lassen. Kopfsalat putzen, waschen und abtropfen lassen. Champignons putzen und klein schneiden. Zwiebel schälen, fein schneiden. Speck in feine Würfel schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Parmesan fein reiben. In einer Pfanne mit 1 EL Butter Zwiebel mit Speck anschwitzen, Pilze zugeben und anbraten. Gehackte Petersilie und Majoran untermischen. Pfanne vom Herd nehmen, Parmesan untermischen und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Salatdressing von der Zitrone den Saft auspressen. Liebstöckel, Schnittlauch und Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Joghurt mit 2 EL Zitronensaft, Öl, Senf und den gehackten Kräutern vermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Die gekochten Kartoffeln schälen, dann durch eine Kartoffelpresse drücken. Zu den Kartoffeln Eigelbe, 50 g Butter, Mehl und Semmelbrösel geben und alles zu einem festen Teig vermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Ein großes Stück Backpapier buttern, darauf die Masse ca. 1 cm dick mit einem Nudelholz ausrollen. Die Champignon-Speckmasse darauf verteilen und dann wie eine Roulade aufrollen. Die Kartoffelroulade in 2 cm starke Scheiben schneiden und diese in einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz von beiden Seiten je ca. 4 Minuten braten. Vor dem Servieren den Salat mit dem Joghurtdressing anmachen und mit den gebratenen Kartoffelrouladen anrichten.

Vincent Klink 19. Juli 2012