

von Björn Freitag

Kartoffelroulade

4 Portionen

Zutaten

750 g mehlig kochende Kartoffeln, 125 g Mehl, 1 Teelöffel Stärke, 2 Eigelb, 1 Bund Petersilie, 1 Esslöffel Olivenöl, 1 Teelöffel Salz, Küchengarn, Geschirrhandtuch, 30 g Butter

Zubereitung

1. Kartoffeln in Alufolie im Backofen bei 200°C ca. 1 Stunde garen
2. Kartoffeln kurz abkühlen lassen und dann von der Alufolie befreien
3. Kartoffeln pellen und gründlich zerdrücken
4. den Kartoffelstampf mit dem Mehl, der Stärke und dem Eigelb verkneten
5. Petersilie zupfen
6. die Petersilie mit dem Olivenöl, dem Salz und einem Esslöffel Kartoffelstampf im Mixer zu einem Pesto verarbeiten
7. den Kartoffelstampf etwa auf DIN A4 Größe auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen
8. das Pesto auf der Teigfläche so verstreichen, daß an einem Ende etwa 4 cm frei bleiben
9. den Teig so einrollen, daß die freie Fläche die Rolle abschließt.
10. die Kartoffelroulade in ein Geschirrtuch einrollen, die Enden mit Küchengarn zubinden
11. die Roulade im kochenden Salzwasser ca. 20 Minuten kochen
12. die Roulade aus dem Wasser nehmen und im kalten Wasser abschrecken
13. die Roulade aus dem Geschirrtuch nehmen und in 3 cm breite Stücke schneiden
14. die Stücke in der Pfanne in Butter von beiden Seiten etwa 3 Minuten anrösten

Zeitbedarf

1 Stunde zuzüglich der Garzeit für die Kartoffeln

dazu paßt

Rotkohl, Rinderbraten

