

Reh-Rouladen mit Kartoffel-Muffins und Spitzkohl

Für 4 Personen

4 Rouladen	10 getrocknete Aprikosen	1 Zweig Rosmarin
1 TL Senf	Salz, Olivenöl	2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen		

Für die Muffins:

400 g Pellkartoffeln	4 Eier	100 g Butter
1 TL Backpulver	270 g Mehl	100 g Pecorino
1 Zweig Rosmarin	Salz, Pfeffer	12 Scheiben Lardo

Für den Spitzkohl-Salat:

1 Spitzkohl	10 g Ingwer	1 EL milder Honig
2 EL Apfel-Balsamico	Walnussöl	4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Für das Petersilien-Pesto:

1 Bund Petersilie	6 EL Olivenöl	120 g Mandeln
90 g Pecorino	2 TL Salz	Pfeffer
1 Bio-Zitrone		

Aprikosen würfeln, Rosmarin fein hacken und beides in eine Schale geben. Mit Senf und Salz würzen und verrühren. Zwiebeln und Knoblauch schälen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.

Tipp: Es ist kein Problem, wenn die Zwiebeln schon keimen, der grüne Keim kann mitverarbeitet werden. Tarik Rose empfiehlt den Knoblauch nicht zu pressen, da sonst zu viele Bitterstoffe freigesetzt werden.

Zwiebeln und Knoblauch zu der Aprikosenmasse geben, vermengen und kurz durchziehen lassen. Das Fleisch von innen mit Salz und Pfeffer würzen. Die durchgezogene Aprikosen-Füllung auf dem Fleisch verteilen. An einer Seite etwas Platz am Rand lassen, um die Rouladen besser aufrollen zu können. Die Rouladen von der Seite, auf der die Füllung bis zum Rand reicht, einrollen. Mit Spießen oder Rouladenringen zusammenstecken, außen leicht salzen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl kurz rundum kräftig anbraten.

Dann bei niedriger Temperatur etwa 10-15 Minuten durchgaren lassen. Die Rouladen dabei immer wieder wenden.

Für die Muffins:

Eier mit 1 guten Prise Salz schaumig aufschlagen. Ausgekühlte Pellkartoffeln (am besten vom Vortag) schälen, durch eine Kartoffelpresse geben oder mit einem Stampfer zerdrücken. Die Butter in einem Topf unter regelmäßigem Rühren erhitzen, bis sich braune Flocken bilden. Die braune Butter über die gepressten Kartoffeln geben, kurz vermischen, dann in die aufgeschlagenen Eier geben. Backpulver, Mehl und 1 Prise Salz hinzufügen. Käse in die Masse reiben. Rosmarin klein schneiden und dazugeben. Mit Pfeffer würzen und alles zu einem Teig verarbeiten.

Pro Person 2 Muffinförmchen nach Bedarf erst mit Backpapier, dann mit Speck auslegen.

Den Kartoffelteil in die Förmchen geben und etwa 25-30 Minuten bei 140 Grad backen.

Für den Spitzkohl-Salat:

Spitzkohl vierteln. Den Strunk herauschneiden, den Spitzkohl in Streifen schneiden und in eine große Schale geben. Die Ingwerschale nur abschaben, da sich darunter die besten Inhaltsstoffe befinden, den Ingwer würfeln und zum Spitzkohl geben.

Honig, Balsamico, etwas Walnussöl, Olivenöl und je 1 gute Prise Salz und Pfeffer zum Spitzkohl

geben und alles mit den Händen kräftig durchkneten.

Für das Petersilien-Pesto:

Petersilie inklusive Stiele schneiden und in ein höheres Gefäß geben.

Olivenöl und Mandeln dazugeben. Den Käse in das Gefäß reiben. Die Masse mit Pfeffer und Salz würzen. Für den Frischekick etwas Zitronenabrieb hinzugeben. Zum Schluss alles mit einem Stabmixer pürieren.

Anrichten:

Das Pesto auf den Tellern verteilen, den Spitzkohl-Salat dazugeben. Je 1 Roulade und 2 Kartoffel-Muffins darauf drapieren und servieren.

Tarik Rose am 30. Juli 2023