

# Reh-Rouladen mit Kartoffel-Muffins und Spitzkohl

**Für 4 Personen**

## **Rouladen:**

4 Rehkeule-Rouladen	8-10 getrock. Aprikosen	1 Zweig Rosmarin
Senf	Salz	2 Zwiebeln
4 Zehen Knoblauch		

## **Muffins:**

400 g kalte Pellkartoffeln	4 Eier	100-120 g Butter
1 TL Backpulver	250-300 g Mehl	110 g Peccorino
1 Zweig Rosmarin	Salz, Pfeffer	12 Scheiben Lardo

## **Spitzkohl-Salat:**

1 Spitzkohl	1 kleines Stück Ingwer	1 EL milder Honig
2-3 EL Apfel-Balsamico	Nussöl	3-4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

## **Petersilien-Pesto:**

1 Bund Petersilie	6 EL Olivenöl	100-150 g Mandeln
90 g Parmesan	Salz, Pfeffer	1 unbehandelte Zitrone

## **Rouladen:**

Für die Füllung die Aprikosen würfeln, Rosmarin fein hacken und beides in eine Schale geben. Mit 1 TL Senf und 1 Prise 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.

## **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. Parmesan in die Masse reiben. Rosmarin klein schneiden und dazugeben. Mit Pfeffer würzen und alles zu einem Teig verarbeiten.

8 Muffinförmchen nach Bedarf erst mit Backpapier, dann mit Speck auslegen. Den Kartoffelteig in die Förmchen geben und etwa 25-30 Minuten bei 140 Grad backen.

## **Spitzkohl-Salat:**

Den Spitzkohl vierteln. Den Strunk herausschneiden, 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.

**Petersilien-Pesto:**

Petersilie inklusive Stiele schneiden und in ein höheres Gefäß geben. Olivenöl und die Mandeln dazugeben. Den Käse in das Gefäß reiben. Die Masse mit 1 Prise Pfeffer und 2 TL Salz würzen. Für den Frischekick etwas Zitronenabrieb hinzugeben. Zum Schluss alles mit einem Stabmixer durchmischen.

**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 08. September 2019