

Erdfrüchteragout mit Erdäpfel-Kräuterroulade

Rezeptur für 4 Personen

Zutaten

	_					
Menge	Einheit	Produkt				
500	g	Mehlig kochende Erdäpfel gekocht und gepresst				
150- 200	g	Mehl griffig				
1-2	El	Grieß				
2-3	El	Margarine (1 El aufheben für Zwiebel- Kräuterfülle)				
3-4	Stk	Wurzelgemüse gemischt				
2	Stk	Erdäpfel Violett				
3	Stk	Zwiebel				
250	ml	Gemüsefond				
2-3	El	Hochwertiges Öl, (Hanf, Leinsaat, Sonnenblume kalt gepresst)				
1	Zehe	Knoblauch				
		Etwas Maizena				
		Kresse zum Garnieren				
Gewürze		Salz, Pfeffer, Muskat, Safran				



Vorbereitung

- Wurzelgemüse schälen und aus den Schalen einen Fond zubereiten. (Ohne Zwiebelschalen.)
- Kräuter fein schneiden, Zwiebel schälen und mit Margarine weich dünsten, würzen.
- Aus den Erdäpfeln einen Teig zubereiten und rechteckig fingerdick ausrollen, mit Kräuter-Zwiebelfülle füllen, mit Backpapier und kochfester Klarsichtfolie einrollen und im Wasserbad 25 Minuten leicht sieden. Alternativ mit einem Dämpfer zubereiten.

Zubereitung

- Wurzelgemüse in haselnussgroße Stücke schneiden, Zwiebel in Brunoise schneiden.
- Wurzelgemüse mit Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen, würzen und Safran hinzufügen.
- Bissfest garen und leicht mit Maizena binden.
- Violette Erdäpfel kochen, schälen und halbieren.

Finalisierung

- Roulade schneiden, leicht mit Mehl stauben, anbraten und würzen.
- Erdfrüchteragout abschmecken, mit Kräutern vollenden und mit dem Öl abschmecken, evtl. noch einen Spritzer Zitronensaft dazu geben

Allergene

⊠ Gluten	☐ Krebstiere	□ Ei	☐ Fisch	□ Soja	☐ Erdnüsse	☐ Milch/Laktose
☐ Schalenfrüchte	Sellerie	☐ Senf	☐ Sesam	☐ Sulfite	☐ Lupinien	☐ Weichtiere