

Für 4 Personen

ROULADE

- 100 g Erdäpfel, gekocht und fein passiert
- 80 g weiche Butter
- Salz
- Muskatnuss
- weißer Pfeffer
- 3 Eidotter
- 45 g Milch
- 4 Eiweiß
- 60 g Weizenvollkornmehl

SPINAT-BRENN- NESSELFÜLLUNG

- 25 g Zwiebel, fein geschnitten
- 20 g Butter
- ½ Knoblauchzehe, fein gehackt
- 150 g Wilder Spinat, blanchiert, gut ausgedrückt und fein geschnitten
- 150 g Brennessel, blanchiert, ausgedrückt, fein geschnitten

ANRICHTEN

- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 50 g Rahm
- 20 g Reibkäse, gerieben
- ZUM ANRICHTEN
- 40 g Bergkäse, gehobelt
- 30 g Butter zum Abschmälzen

ROULADE VOM WILDEN SPINAT UND DER BRENNNESSEL

Rezept verfeinert

ROULADE

- ▶ Erdäpfel schälen, zerkleinern, in Salzwasser dämpfen, abseihen, passieren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- ▶ Butter und Gewürze schaumig rühren, Eidotter nach und nach unterrühren. Ausgekühlte Erdäpfel und Milch gut untermengen. Zum Schluss Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen und abwechselnd mit Mehl vorsichtig unter die Erdäpfelmasse heben.
- ▶ Diese etwa ½ cm dick gleichmäßig auf dem Backblech verteilen, im bereits vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad etwa 8–10 Minuten backen und dann sofort vom Backblech nehmen.

SPINAT-BRENNNESSELFÜLLUNG

- ▶ Zwiebel in Butter andünsten, Knoblauch dazugeben und fein geschnittenen Spinat und Brennesseln beigegeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Rahm und Reibkäse gut abschmecken.

ANRICHTEN

- ▶ Die gut gewürzte Spinat-Brennnesselkrem auf das gebackene Erdäpfelbiskuit gleichmäßig auftragen und straff einrollen. Die Roulade in 2 cm dicke Scheiben schneiden, in eine ausgebutterte Kokotte geben und im Ofen bei 140 Grad erwärmen.
- ▶ Auf warmen Tellern anrichten, mit gehobeltem Bergkäse bestreuen, mit schäumender Butter abschmälzen und servieren.

⌚ 50 Minuten

HINWEIS

- ▶ Nach Belieben kann man zur Roulade eine Käse-, eine Tomatensoße oder geschwenkte Tomatenwürfel servieren.

