

**Martin Gehrlein**  
**Kartoffelroulade mit Champignon-Speck-Füllung**

**Donnerstag, 3. Januar 2019**  
**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: 1 Stunde**  
**Schwierigkeitsgrad: Leicht**  
**Feine Küche, Vegetarisch**

**Zutaten:**

800 g Kartoffeln, mehlig kochend  
400 g Champignons  
2 Zwiebeln  
150 g geräucherter Speck  
1 Bund glatte Petersilie  
80 g Parmesan  
80 g Butter  
1 EL Majoran, gerebelt  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
5 Eigelb  
80 g Mehl  
150 g Semmelbrösel  
1 Prise Muskat  
3 EL Butterschmalz

**Für den Salat:**

1 Endiviensalat  
½ Bund Schnittlauch  
3 EL Weißweinessig  
2 TL scharfer Senf  
50 ml Olivenöl  
etwas Salz  
etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 Prise Zucker

**Zubereitung:**

1. Kartoffeln unter fließendem Wasser waschen, mit Wasser bedeckt in einen Topf geben und zugedeckt aufkochen. Kartoffeln weich garen.
2. In der Zwischenzeit den Endiviensalat putzen, waschen, gut abtropfen lassen und klein schneiden.
3. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Aus Essig, Senf, Olivenöl, etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker ein Dressing rühren.
4. Für die Füllung Champignons putzen und klein schneiden. Zwiebel schälen, fein schneiden. Speck in feine Würfel schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Parmesan fein reiben.
5. In einer Pfanne in 1 EL heißer Butter Zwiebel und Speck andünsten. Pilze zugeben und braten, bis die entstehende Flüssigkeit verdampft ist. Gehackte Petersilie und Majoran untermischen. Pfanne vom Herd nehmen, Parmesan untermischen und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die gekochten Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, schälen, dann durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.

7. Eigelbe, 50 g Butter, Mehl und Semmelbrösel zum Kartoffelpüree geben und alles zu einem festen Teig vermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
8. Ein großes Stück Backpapier mit Butter bestreichen, die Masse mit einem leicht bemehlten Nudelholz darauf ca. 1 cm dick ausrollen.
8. Die Champignon-Speckmasse darauf verteilen und dann alles mit Hilfe des Backpapier zu einer großen Roulade aufrollen.
9. Die Kartoffelroulade in etwa 2 cm dicke Scheiben. Butterschmalz portionsweise in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen. Die Kartoffelrouladen-Scheiben darin von beiden Seiten je ca. 4 Minuten braten.
10. Dressing und Salat mischen, den Schnittlauch überstreuen. Kartoffelroulade und Salat anrichten.

Pro Portion: 1085 kcal / 4530 kJ  
74 g Kohlenhydrate; 31 g Eiweiß; 74 g Fett