

Lattichrouladen mit Tomatenschaum

Ruhen lassen:

1 Stunde

La Mise en Place:

2 EL Kräuter (Petersilie, Salbei, Thymian, Dill), 1 Ei, 200 g Pellkartoffeln, Pfeffermühle, Muskat, 2 EL Mehl, ½ dl Halbrahm, 1 grosser Lattich, Olivenöl, 1 mittlere Dose Pelati, Cayenne

Die Vorbereitung:

Kräutern fein hacken und das Ei verklopfen. Pellkartoffeln durch die Presse drücken und mit dem Ei, Kräutern, Pfeffer, Muskat und Mehl verrühren. Die feuchte Masse 1 Stunde ruhen lassen.

Mit nassen Händen 10 Würstchen formen. Halbrahm steif schlagen.

Die Zubereitung am Herd:

10 schöne Blätter vom Lattich lösen und zwei Minuten blanchieren. Eiskalt spülen, auf einem Küchentuch auslegen und die Blattrippen flach drücken. Die Kartoffelwürstchen auf die Lattichblätter setzen und diese sorgfältig verschliessen. Im Dampfkorbchen in 10 Minuten garen.

In einem Topf Olivenöl erhitzen und darin die Pelati dämpfen. Mit Pfeffer und Cayenne bestreuen und fünf Minuten köcheln. Kurz vor dem Servieren Halbrahm mit dem Schwingbesen unter die Tomatensosse rühren.

Die Vollendung:

Die Rouladen anrichten und mit der Tomatensosse übergiessen.

Alternativen und Varianten:

Statt Lattich Krautstielblätter verwenden, dann reichen aber 3 grosse halbierte Blätter.

Genusserhöhung:

Der Füllung gewürfelten Käse oder Schinkelwürfelchen begeben.

