

# Steak-Röllchen mit Kartoffel-Schiffchen

**Für 4 Personen**

**Grie-Soß:**

1 Bund Petersilie	1 Bund Schnittlauch	1 Bund Kerbel
1 Bund Borretsch	1 Bund Zitronenmelisse	1 Bund Sauerampfer
1 Bund Kresse	4 Eier	300 g Crème-fraîche
1 Becher Joghurt	4 EL Öl	1 EL Senf, mittelscharf
1 TL Meerrettich	1 Zitrone, unbehandelt	Cayennepfeffer
Salz	Pfeffer	Zucker

**Kartoffelschiffchen:**

4 Kartoffeln, mehlig	2 EL Butter, flüssig	2 – 3 Zweige Rosmarin
Öl	Salz	

**Steakröllchen mit Bacon:**

4 Rumpsteaks	8 Scheiben Frühstücksspeck	Senf, Rôtiiseur
Kräutersenf	Salz	Pfeffer
Pflanzenöl	Holzspießchen	Safran-Fäden

Grie Soß:

Drei Eier circa neun Minuten kochen. Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Borretsch, Pimpinelle, Sauerampfer und Kresse waschen, trocknen und fein wiegen. Rohes Eigelb mit Öl und Senf zu einer leichten Mayonnaise rühren. Crème-fraîche, Joghurt und die Kräuter unterheben. Die gekochten Eier fein würfeln und locker unter die Soße ziehen. Die Schale der Zitrone abreiben. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und dem Meerrettich abschmecken. Eventuell mit einer Prise Cayennepfeffer und dem Zitronenabrieb abrunden und bis zum Servieren kühl stellen.

Den Backofen auf 230 Grad vorwärmen.

Kartoffelschiffchen:

Kartoffeln schälen, halbieren und mit einem Melonenkugelformer leicht aushöhlen, sodass eine kleine Mulde entsteht. Die Kartoffeln auf ein geöltes Backblech setzen, mit der flüssigen Butter einpinseln, salzen und einige Rosmarinnadeln locker dazwischen verteilen. Circa 40 bis 45 Minuten im Backofen kross braten lassen. Es soll ein leicht brauner Rand entstehen und die Kartoffeln müssen innen gar sein.

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorwärmen.

Steakröllchen mit Bacon:

Eine Pfanne mit Pflanzenöl in dem Backofen erhitzen. Fleisch plattieren und dünn mit den beiden Senfsorten bestreichen, pfeffern, leicht salzen und mit je einer Scheibe Frühstücksspeck belegen. Das Fleisch von der Breitseite her zum Fettrand hin aufrollen, mit einer Speckscheibe außen umwickeln und alles mit den eingeölkten Spießen fixieren. In dem erhitzten Pflanzenfett rundum circa sieben Minuten kross braten. Die Röllchen nun für circa zehn bis 15 Minuten im vorgeheizten Backofen ruhen lassen. Eine längliche Porzellanplatte vorwärmen. Die Kartoffelschiffchen längs darauf aufreihen und mit der „Grie Soß“ füllen. Parallel dazu die aufgeschnittenen Steakröllchen senkrecht anrichten und mit einigen Restkräutern bestreuen. Teller mit Safran-Fäden garnieren.

Alexander Herrmann / Becker am 28. November 2008