

Lamm-Kraut-Rouladen, Sauerrahm-Kartoffeln, Tomaten-Confit

Für zwei Personen

Für das Tomaten-Confit:

3 Strauchtomaten	5 schwarze Oliven	5 grüne Oliven
1 TL Kapernbeeren	2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
1 TL flüssigen Honig	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffeln:

300 g junge Kartoffeln mit Schale	2 Zweig Thymian	200 g. Sauerrahm
Salz	Pfeffer	

Für die Lamm-Krautrouladen:

300 g. Hackfleisch vom Lamm	1 Weißkohl	3 Zweige Rosmarin
1 Schalotte	1 Ei	1 TL scharfen Senf
2 EL Semmelbrösel	2 EL trockener Weißwein	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für das Tomaten-Confit:

Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. In einem Topf in Olivenöl andünsten. Tomaten waschen und trocken tupfen.

Schalotten abziehen und klein schneiden. Schwarze und grüne Oliven in kleine Stücke schneiden und mit den Schalotten zu dem Knoblauch geben. Kapern hacken und unterrühren. Honig hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten dazugeben und 30 Minuten garen. Vor dem Servieren Tomaten herausnehmen, halbieren und in die Masse einrühren.

Für die Kartoffeln:

In einem Topf mit Wasser 2 TL Salz geben. Kartoffeln in Salzwasser kräftig kochen lassen. Wenn Wasser verdampft ist, hat sich eine leichte Salzkruste gebildet.

Thymian abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen abzupfen.

Den Sauerrahm in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian unter den Sauerrahm mischen.

Für die Lamm-Krautrouladen:

Die Schalotte abziehen und klein schneiden. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, die Nadeln abzupfen und klein schneiden. Das Lammfleisch in einer Schüssel mit der Schalotte, dem gehackten Rosmarin, Senf, Semmelbrösel und Ei vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Krautkopf waschen und trocken tupfen. Vom Krautkopf vier schöne Blätter abnehmen und in einem Topf mit Salzwasser weich blanchieren. Den Strunk herausschneiden und auskühlen lassen. Fleischmasse in die Krautblätter geben und einwickeln. In einer Pfanne mit Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten. Nach 5 Minuten Weißwein hinzufügen und kurz zudecken.

Danach wieder ohne Deckel braten scharf lassen und immer wieder wenden.

Die Lamm-Krautrouladen mit salzigen Sauerrahm-Kartoffeln auf einem Teller anrichten, mit Bratensatz übergießen, Tomaten-Confit platzieren und servieren.

Andreas Krottendorfer am 19. Juli 2017