

Roastbeef-Spargel-Röllchen mit Bratkartoffeln

Für zwei Personen

Für die Röllchen:

3 Scheiben Roastbeef (à $\frac{1}{2}$ cm Dicke)	6 Stangen grüner Spargel	125 g Schmand
70 g Parmesan	2 EL Sonnenblumenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Bratkartoffeln:

350 g Kartoffeln (fest)	1 Zwiebel	100 g Speck
2 Zweige glatte Petersilie	2 EL Olivenöl	Salz
weißer Pfeffer		

Für die Sauce:

3 EL Weinbrand	125 g Schmand	1 TL rosa Pfefferbeeren
Salz	weißer Pfeffer	

Für den kleinen Beilagensalat:

2 Tomaten	1 EL weißer Balsamico	1 EL Olivenöl
-----------	-----------------------	---------------

Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorbereiten.

Zwei Pfannen mit Öl erhitzen.

Für die Röllchen das untere Drittel des Spargels schälen. Anschließend den Spargel dritteln. Nun den Schmand in eine Rührschüssel geben. Den Parmesan dazu reiben und beides vermischen. Das Roastbeef plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch nun mit der Creme aus Schmand und Parmesan bestreichen und drei Spargelstücke auflegen. Die Roastbeef-Scheiben aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Die Röllchen in der Pfanne erst scharf und dann gemäßigt in Sonnenblumenöl anbraten. Anschließend den Deckel auf die Pfanne geben und die Röllchen mit Pfanne in den Ofen geben und für zehn Minuten garen.

Währenddessen die Kartoffeln waschen, trocknen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. In einer Pfanne das Olivenöl mit Zwiebel und Speck erhitzen und die Kartoffeln knusprig braten, salzen und pfeffern. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Anschließend mit zu den Kartoffeln geben.

Die Röllchen aus dem Backofen nehmen, die Zahnstocher entfernen und die Röllchen aus der Pfanne nehmen. Die Röllchen im Backofen warmhalten.

Für die Sauce den Weinbrand in die Pfanne der Röllchen geben und mit dem Bratensatz verrühren. Den Schmand zugeben und einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tomaten waschen, trocknen und in Scheiben schneiden.

Die Röllchen auf Teller geben, die Bratkartoffeln danebenlegen, die Sauce über die Röllchen geben, mit Pfeffer würzen und mit den Pfefferbeeren garnieren. Die Tomatenscheiben dazugeben, den Balsamico und das Olivenöl darüber träufeln und servieren.

Ute Nikolay-Warszeit am 16. März 2015