

# Hack-Parma-Röllchen, Kartoffel-Sticks und Sour Cream

## Für zwei Personen

### Für die Hack-Parma-Röllchen:

250 g gemischtes Hackfleisch	3 Scheiben Parma-Schinken	2 Scheiben Toastbrot
1 Eigelb	1/2 Bund Thymian	1/2 Bund glatte Petersilie
1 TL Tomatenmark	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

### Für die Kartoffelsticks:

2 große Kartoffeln (ca. 300 g)	2 TL Olivenöl	Salz, Pfeffer
--------------------------------	---------------	---------------

### Für die Sour Cream:

4 EL Mayonnaise	4 EL Magerquark	4 EL Crème-fraîche
4 EL saure Sahne	1 Bund Schnittlauch	1 Knoblauchzehe
Mineralwasser	Zucker	

### Für die Garnitur:

Salatblätter

Den Backofen auf 80 Grad zum Warmhalten vorheizen. Das Toastbrot in kaltem Wasser einweichen und anschließend ausdrücken. Die Kräuter waschen und trocken tupfen, die Blätter von den Stielen abzupfen und grob hacken. Das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Hackfleisch mit dem ausgedrücktes Toastbrot, 2/3 der Kräuter, dem Eigelb und dem Tomatenmark in einer Schüssel zu einer homogenen Masse kneten, mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Hackmasse sechs kleine Röllchen formen. Den Parma-Schinken halbieren und die Hackröllchen in jeweils eine halbe Scheibe Parma-Schinken einwickeln. Die Röllchen anschließend kalt stellen. Die Kartoffeln waschen und aus der Mitte sechs dünne Scheiben schneiden, anschließend dünne Sticks schneiden. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffelsticks unter Wenden etwa zwölf Minuten braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffelsticks wenn sie goldbraun sind aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Ofen warm halten. In einer beschichteten Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Hack-Parma-Röllchen darin unter Wenden etwa acht Minuten braten. Für die Sour Cream die Mayonnaise, den Magerquark, die Crème-fraîche und die saure Sahne miteinander verrühren. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen, fein hacken und unterrühren. Den Knoblauch abziehen und durch die Knoblauchpresse geben. Die Sour Cream mit dem gepressten Knoblauch, Salz und Pfeffer verfeinern. Auf einem Teller die Hack-Parma-Röllchen mit den Kartoffelsticks und der Sour Cream anrichten, mit den gehackten Kräutern und den kleinen Salatblättern garnieren, etwas Pfeffer darüber streuen und servieren.

Gunnar Porrmann am 12. August 2014