

Lauch-Röllchen mit Gemüse-Tatar und Honig-Vinaigrette

Für 4 Personen

20 g Butter	100 g Lauch	Salz
1 Bund Schnittlauch	120 ml Milch	60 g Mehl
1 Ei	4 Eigelb	15 g braune Butter
weißer Pfeffer	100 g Gruyere	250 g Ricotta
2 Karotten	1 Kohlrabi	1 Zucchini
2 EL Olivenöl	50 ml Gemüsebrühe	2 Tomaten
80 g gemischte Blattsalate	10 ml alter Balsamico	10 ml Champagneressig
1 TL Honig	30 ml Walnussöl	2 Zweige Rotes Basilikum

Butter in einen Topf geben und goldbraun bräunen, dann etwas abkühlen lassen. Lauch waschen und putzen. Lauch in Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und grob schneiden. Milch, Lauch und Schnittlauch fein mixen und anschließend durch ein Sieb passieren. Mehl und Ei und 2 Eigelbe gut verrühren, die braune Butter und die Lauchmilch zugeben und alles zu einem glatten Pfannkuchenteig verrühren. Den Teig mit Salz und Pfeffer würzen. In einer beschichteten kleinen Pfanne (20 cm Durchmesser) aus dem Teig mit etwas Butterschmalz nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken. Gruyere fein reiben. Ricotta mit 2 Eigelben vermischen, Gruyere untermischen und die Käsemasse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lauchpfannkuchen dünn mit der Käsecreme bestreichen und aufrollen. Dann einzeln in hitzebeständige Frischhaltefolie einpacken. Nach Belieben die Röllchen noch stramm in Alufolie einwickeln. In einem Topf mit 80 Grad heißem Wasser die Röllchen ca. 20 Minuten garen. Karotten, Kohlrabi waschen und schälen, Zucchini waschen. Die Gemüse in 4 mm große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Gemüswürfel anbraten, evtl. etwas Gemüsebrühe angießen und das Gemüse weich garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten am Stielansatz einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, die Haut abziehen. Tomaten vierteln, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Balsamico, Champagneressig, Honig und Walnussöl zu einer Vinaigrette mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Tomaten mit dem Gemüse mischen, mit einem Teil der Honig-Vinaigrette marinieren und Basilikum untermischen. Salat mit restlicher Vinaigrette marinieren. Rouladen aus dem Topf nehmen, leicht abkühlen lassen und vorsichtig aus der Folie packen. Die Käserouladen in 1,5 cm starke Scheiben aufschneiden. Das Gemüsetatar in der Tellermitte mit Hilfe eines Ringes anrichten. Salat darauf setzen und die Rouladenscheiben anlegen.

Jörg Sackmann 11. September 2012