

Roastbeef-Röllchen, Remouladen-Soße, Bratkartoffeln

Für 2 Portionen

300 g Roastbeef-Aufschnitt	100 g Gewürzgurken	3 Sardellenfilets
10 g Kapern	1 Tl Senf	150 g Mayonnaise
1 Bund Schnittlauch	750 g festk. Kartoffeln	150 ml Pflanzenöl
2 kleine Zwiebeln	1 Bund Petersilie	

Für die Roastbeefröllchen die einzelnen Scheiben des Roastbeef-Aufschnitts nebeneinander auf einem Brett auslegen und zu kleinen Röllchen aufrollen.

Für die Remouladen-Soße die Gewürzgurken fein würfeln; Sardellenfilets und Kapern fein hacken.

Den Senf mit der Mayonnaise und 3 EL Gewürzgurkenwasser verrühren, die Gurkenwürfel und gehackten Sardellen und Kapern unterrühren. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und zur Remouladensauce geben; mit gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Für die Bratkartoffeln die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser gar kochen, abgießen und anschließend pellen. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und im Öl schön knusprig und braun braten.

Die Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden und zu den Bratkartoffeln geben.

Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Petersilie fein hacken und die fertigen Bratkartoffeln damit bestreuen.

Die Roastbeefröllchen mit den Bratkartoffeln auf Tellern anrichten; die Remouladensoße separat dazu reichen.

Christoph Rüffer am 06. September 2016