



Pfannkuchen-Rouladen mit verschiedenen Füllungen

Rezepte von Armin Roßmeier

Zutaten (für vier Portionen):

Grundteig:

120 g Dinkelmehl (Typ 630)
2 Eier (L)
20 ml Raps- oder Olivenöl
1 EL gehackte Blattpetersilie
80 ml Milch (3,5 %)
Salz, Pfeffer

Gemüsebeilage:

120 g Karotten
120 g Sellerie
150 g Zucchini
120 g Hokkaidokürbis – alle Gemüse in feine Streifen schneiden
3 EL Öl
50 ml Gemüsebrühe
80 ml Kokosmilch
60 ml Sahne
2 EL Maronenmus
1 TL fein gehackter Kurkuma
1 EL gerösteter Sesam
½ TL fein geriebener Ingwer
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig zusammenrühren. Davon zwei Pfannkuchen (Durchmesser 28 cm) beidseitig mit Öl goldgelb ausbacken und gut auskühlen lassen.

Das Öl erhitzen, alle Gemüsestreifen zugeben und kurz angehen lassen. Mit Brühe angießen, das Maronenmus hinzufügen und bissfest garen. Mit Sesam, Kurkuma, Ingwer, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Sahne und Kokosmilch verfeinern, leicht reduzieren.

Das Gemüse auf Tellern anrichten und je nach Wahl der Füllung mit den gebratenen Rouladenscheiben belegen.



Füllung 1 „Fisch“: Lachsforelle und Seelachs

Zutaten:

200 g geräucherte Lachsforellenscheiben
200 g Seelachsfilet (leicht gefrosten und gewürfelt)
½ TL Dillspitzen
50 ml Sahne (eiskalt)
Salz, Pfeffer
150 g blanchierte Spinatblätter

Zubereitung:

Die angefrostenen kleinen Seelachswürfel zusammen mit der eiskalten Sahne im Mixer zu einer Farce aufbereiten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse auf die beiden Pfannkuchen streichen und mit Dill bestreuen. Mit den Lachsforellenscheiben und abgetropften Spinatblättern belegen, zusammenrollen und in Klarsichtfolie einwickeln. Kurze Zeit anfrosten (circa 45 Minuten), anschließend in zwei Zentimeter dicke, schräg geschnittene Scheiben schneiden und beidseitig in einer Pfanne mit etwas Öl goldgelb braten.

Füllung 2 „Fleisch“: Kalbfleischfüllung und Schinken

Zutaten:

400 g Kalbsbrät oder 4 Paar Kalbsbratwürste
20 ml Sahne
2 EL Schnittlauchröllchen
150 g kleine Paprikaschotenwürfel, angeschwitzt
80 g feine Schinkenwürfel
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kalbsbrät bzw. die Füllung der Würste aus dem Saitling nehmen. Sahne, Paprikawürfel, Schnittlauch und Schinkenwürfel zugeben, alles mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse auf die beiden Pfannkuchen streichen, einrollen und in Klarsichtfolie einwickeln. Kurze Zeit anfrosten (circa 45 Minuten). Dann in circa zwei Zentimeter dicke, schräg geschnittene Scheiben schneiden und beidseitig in einer Pfanne mit etwas Öl goldgelb braten.



Füllung 3 „Vegetarisch“: mit Shiitake, Maronenmus und Kräutermascarpone

Zutaten:

300 g Shiitakepilze (oder andere Pilze)
2 EL Öl
80 g angeschwitzte Frühlingszwiebeln
100 g pürierte Maronen
2 EL Kräutermascarpone
2 Eier (L)
120 g feine Würfel einer Laugenstange
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Küchenfertige Shiitake fein zerkleinern. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Shiitake gut durchgaren. Frühlingszwiebeln zugeben, untermischen und abkühlen lassen.

Maronenmus, Mascarpone und Eier verrühren. Laugenwürfel/-brösel hinzugeben und kurze Zeit einwirken lassen. Nun die Pilz-Frühlingszwiebel-Masse unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Diese Masse auf die Pfannkuchen streichen, zusammenrollen und in Klarsichtfolie wickeln. Kurze Zeit anfrosten (circa 45 Minuten). Die Roulade anschließend in zwei Zentimeter dicke, schräg geschnittene Scheiben schneiden und beidseitig in einer Pfanne mit etwas Öl goldgelb braten.