



Pfifferling-Roulade mit Wurzel-Kartoffelpüree von Armin Roßmeier

Zutaten (für vier Portionen)

4 Schweineschnitzel (Oberschale à 150 g)
120 g Kalbsbrät oder feine Bratwurst
160 g Pfifferlinge
1 EL Olivenöl
80 g bunte Paprikawürfel
40 g Frühlingszwiebeln
1 EL Schnittlauchröllchen
1 EL gehackte Petersilie
80 g gekochter Schinken
250 ml brauner Kalbsfond
4 Zweige Thymian
100 g Selleriewürfel
200 g Kartoffelwürfel
100 g Karottenwürfel
etwas Brühe zum Kochen
1/8 l Milch
1 EL Olivenöl
4 Kirschtomaten
Salz, Pfeffer



Zubereitung (circa 55 Minuten)

Schweineschnitzel auflegen, leicht mit Salz und Pfeffer anwürzen, Pfifferlinge kalt abbrausen, abtropfen lassen, große Pilze halbieren, in heißem Olivenöl kurz ansautieren, erkalten lassen und dem Brät zufügen. Paprikawürfel, Röllchen von gesäuberter Frühlingszwiebel, Schnittlauch und Petersilie zugeben, gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Masse auf Schnitzel aufstreichen, mit Schinken abdecken, Restmasse darauf verteilen, einrollen, mit Bindfaden einen Kreuzbund binden, Röllchen leicht anwürzen, in heißem Olivenöl rundum anbraten, in eine Pfanne mit Thymianbett setzen, mit Kalbsfond angießen, im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad circa 35 Minuten schmoren lassen.

Sellerie-, Karotten- und Kartoffelwürfel in etwas Brühe weichkochen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist, beides durch die Kartoffelpresse drücken, mit lauwarmen Milch angießen, glatrühren, mit etwas Olivenöl verfeinern, mit Salz, weißem Pfeffer würzen, Kirschtomaten halbieren, kurz in heißem Olivenöl anbraten, würzen.

Bindfaden von der Roulade entfernen, Roulade schräg halbieren, auf Teller anrichten, mit Sauce überziehen, Püree daneben anhäufen, mit Oregano garnieren, Tomaten mit anrichten.