

**Frisch gekocht**  
**Montag, 20. Juni 2016**



**Rezept von Paul Ivic**

## **Erdäpfelroulade auf cremigem Schwarzkohl**

**45 Minuten/aufwendig**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

Für den Teig:

500 g Kartoffeln (gekocht und passiert), 150 g griffiges Mehl, 40 g braune Butter, 2 Eier, Muskatnuss, Salz, 1 Eidotter zu bestreichen, Butter und Öl.

Für die Champignon-Brunoise:

300 g Champignons, Olivenöl, 3 EL frisch geschnittene Petersilie.

Für den Champignonfond:

600 g Champignon (auch Abschnitte von der Brunoise), 1 Zwiebel (mit Schale), 1 Zweig Liebstöckel, 2 Paradeiser, 1 Lorbeerblatt, 3 weiße Pfefferkörner, 1500 ml Wasser.

Für das Schwarzkohlgemüse:

200 g Schwarzkohl, 1 Schalotte, Butter, 2 EL Crème fraîche, 1 Karotte für Brunoise, Fond zum Aufgießen.

### **Zubereitung**

Für die Champignon-Brunoise die Champignons putzen und feinwürfelig schneiden (oder im Cutter zerkleinern). Champignons in Olivenöl braten, danach abtropfen lassen und mit frisch geschnittener Petersilie vermengen.

Passierte Kartoffeln, Mehl, braune Butter, Muskatnuss, Salz und Eier zu einem Teig verkneten und ca. 2 mm dick ausrollen. Mit Eidotter bestreichen, mit Champignon-Brunoise belegen und zu einer Rolle formen.

Die Erdäpfelroulade zuerst straff in Frischhaltefolie und danach noch in Alufolie einrollen und in kochendem Wasser pochieren. Anschließend in etwas Butter und Öl kurz von allen Seiten anbraten.

Alle angeführten Zutaten für den Champignonfond aufkochen und auf 0,5 Liter reduzieren. Den Schwarzkohl waschen und schneiden. Die klein geschnittenen Schalotten in etwas Butter anschwitzen, Karottenwürfel und Schwarzkohl zugeben und kurz andünsten. Mit etwas Fond aufgießen und mit etwas Crème fraîche cremig binden.