



Kostproben  
von  
Vreni Giger



## Petersilienroulade

500 g Kartoffeln, zur Hälfte in Würfeln  
1 Ei, 2 Eigelb  
Salz (Herbamare)  
Knoblauch, Pfeffer, Muskat  
3 Crêpes (dünne Pfannkuchen) aus:  
100 ml Milch, 1 Ei, 40 g Mehl, Salz und Pfeffer  
2 Bund Petersilie, gehackt

100 ml Gemüsefond  
100 ml Rahm (süsse Sahne)  
100 g Butter  
400 g Wurzelgemüse wie Karotten, Pfälzer Rüebli, Sellerie, Pastinaken, Petersilienwurzel, in Würfel geschnitten

Die Kartoffelwürfel in Salzwasser blanchieren, abgiessen. Die restlichen Kartoffeln weichkochen und passieren. Passierte Kartoffeln und Kartoffelwürfel mit Eigelb und Ei mischen. Mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Aus Milch, Ei und Mehl drei dünne Pfannkuchen backen. Die Kartoffelmasse dünn auf die Crêpes aufstreichen, die gehackte Petersilie darüber verteilen. Eine dicke Rolle formen und in Klarsichtfolie einwickeln, wie eine Wurst. Im Wasserbad 30 bis 40 Minuten pochieren.

Die Rouladen erkalten lassen, dann in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. In Bratbutter oder gutem Pflanzenöl goldbraun braten.

Gemüsefond mit dem Rahm aufkochen, mit Butter aufmontieren (etwas Butter mit dem Schneebesen einschlagen), mit Salz und Pfeffer abschmecken, eventuell noch Kräuter zugeben. Das Gemüse blanchieren oder sehr knapp garkochen, mit der Sauce überziehen und auf Teller geben. Die fertig gebratenen Scheiben der Petersilienroulade auf dem Gemüse anrichten und nochmals mit der aufgeschäumten Sauce beträufeln.

**Vreni Gigers Tipp:** Diese feine Petersilienroulade kann man zu vielen Jahreszeiten und mit immer anderen Gemüsebeilagen servieren: beispielsweise zu Spargel, Spinat, Pilzen oder Wirsing. Sehr gut schmeckt sie auch als Beilage zu Wild.

