



# Slow Food® Saarland



## Kartoffelroulade mit Linsenfüllung

Rezept und Foto von Jörg Bieg vom [Restaurant Bellevue](#)

Die Roulade kann als Hauptkomponente oder als Beilage geplant werden. Kreiert wurde sie für den Wettbewerb "Genussgastwirt Saarland" in Kombination mit gebratener Hähnchenbrust und Kürbisragout

Zutaten für vier Personen:

### **Kartoffelroulade**

350 g Pellkartoffel vom Vortag  
150 g Weizenmehl 550  
30 g zerlassene Butter  
1 Eigelb  
Salz  
Muskatnuss frisch gerieben  
Sonnenblumenöl

### **Füllung Roulade**

je 40 g rote, grüne und schwarze  
Linsen  
1 kleine Zwiebel gewürfelt  
30 g Butter  
20 ml Essig  
Thymian, frisch  
2 Essl. Quark  
Gemüsebrühe nach Bedarf



# Slow Food®

## Saarland

Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken, Mehl, Eigelb und zerlassene Butter zu geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Klarsichtfolie verpacken und ca. 20 Minuten kalt stellen.

Zwischenzeitlich die Füllung zubereiten. Linsen in Salzwasser bissfest kochen und mit kaltem Wasser abschrecken, Butter in eine Pfanne geben und Zwiebelwürfel darin andünsten. Die Linsen zu geben und kurz mit braten, dann mit etwas Gemüsebrühe und Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen, jetzt den frischen gehackten Thymian dazu geben, etwas abkühlen lassen und den Quark zur Bindung unterheben.

Als nächstes den Kartoffelteig aus der Kühlung nehmen und auf einer bemehlten Fläche rechteckig ausrollen. Die Füllung nun auf dem Teig verteilen und dabei ca. 1cm vom Rand frei lassen, nur 2/3 in der Höhe bestreichen, jetzt alles zusammen rollen und in Klarsichtfolie und anschließend in Alufolie einrollen. Das Ganze für ca. 20 Minuten in Salzwasser garziehen dabei 2-3 mal drehen. Nach dem Garen die Kartoffelroulade auspacken und in 4 Stücke schneiden, diese etwas salzen und in Sonnenblumenöl goldbraun braten, die Stücke dann in drei Scheiben schneiden und anrichten.

Guten Appetit!