

ZUCCHINI-SCHWEINERÖLLCHEN MIT SPARGELREIBEPLÄTZCHEN

Zucchini-Schweineröllchen mit Spargelreibepätzchen

Spargel ist einfach genial, mit Spargel kann man fast alles machen. In diesem Fall Kartoffelpuffer... nein - Reibeplätzchen... na ihr wisst schon was ich meine. Mit einem Mix aus Kartoffeln, grünem und weißem Spargel. Die Schweineröllchen mit gelber Zucchini und Rosmarin gefüllt. Dazu gebackene Tomaten. Muss ich noch mehr erzählen? Lecker!



Zutaten für 2 Personen:

2 Scheiben Schweineroulade

4 Scheiben (gelbe) Zucchini

3 Zweige Rosmarin

Pfeffer & Salz

Olivenöl

Holzzahnstocher

Für die Kartoffelpuffer:

120g Kartoffeln (2 größere Kartoffeln)

6 Stangen weißer Spargel

3 Stangen grüner Spargel

1 Ei

2 EL Balsamico Bianco

2 TL Kräutersenf

1 EL Speisestärke

Pfeffer & Salz

Sonnenblumenöl

Sonstiges:

Salz

Zucker

12 mittelgroße Rispentomaten

Rettichsprossen (optional)

Sauce Hollandaise

Zubereitung:

Ich fange mit den Zucchini-Schweineröllchen an. Die Rouladen werden in zwei Bahnen geschnitten. Die Zucchini wird längs halbiert und ein Stück wird über die Gemüsereibe gezogen. Jetzt habe ich 4 Scheiben Schweineroulade und 4 Scheiben Zucchini. Je eine Zucchinischeibe auf ein Stück Schweineroulade legen, den Rosmarin von den Stängeln zupfen und auf die Röllchen verteilen.



Etwas Olivenöl darüber geben, mit Pfeffer und Salz würzen und zu Röllchen aufdrehen. Mit Holzspießchen fixieren.



In einer Ofenfesten Pfanne rundherum anbraten.



Die Tomaten vorsichtig waschen und leicht trocknen. So dürfen sie mit in die Pfanne und die wandert für 25 Minuten bei 140°C in den Ofen.



Weiter geht's - die Kartoffeln und der Spargel werden geschält. Dann reibe ich die Kartoffeln und den weißen Spargel. Der grüne Spargel ist einfach zu instabil, also schneide ich ihn kurzerhand in dünne Scheiben. Geschmacklich macht das keinen Unterschied. Die Spargelspitzen von beiden Spargelsorten lege ich beiseite. Ich liebe Spargelspitzen, mit denen habe ich noch etwas anderes vor. Das geriebene Gemüse wird mit dem Ei, der Speisestärke, Senf, Essig, Pfeffer und Salz verknetet. 5 Minuten ziehen lassen.



In dieser Zeit erhitze ich das Sonnenblumenöl in einer großen Pfanne. Sobald es heiß ist kommt der Kartoffel-Spargelmix hinein. Zu Talern formen und ca. 3-4 Minuten lang etwas anbraten lassen bevor man sie das erste Mal wendet. Nochmal mit etwas Pfeffer und Salz würzen. Das können sie gut vertragen.



Vorsichtig wenden und auch von der anderen Seite bräunen lassen. Parallel die Sauce Hollandaise nach dem bekanntem Rezept anrühren. Wer keine Lust hat kann auch auf die fertig Variante zurückgreifen. Jetzt kommen auch die Spargelspitzen zum Einsatz, die dürfen noch für 4-5 Minuten in etwas Salz-Zucker Wasser in einer kleinen Pfanne köcheln.



Endspurt - jetzt geht es ans Anrichten. Auf jeden Teller kommt ein Bogen Sauce Hollandaise. Ich ziehe die Holzspieße aus den Röllchen. Dann kommen Schweineröllchen, Spargelspitzen und gebackene Tomaten auf den Teller. Die Reibeplätzchen dazu legen und mit Rettichsprossen garnieren.

Heiß servieren. Dazu passt ein guter Weißwein.

Guten Appetit!

