



Kartoffelroulade von blauem Schweden mit Carpaccio vom Wildschinken,
Feldsalat, Steckrübensalat und Aroniabeeren_Sahne
Hotel am Schloß, Apolda

4 Personen

800 g Blauer Schwede
300 g Wildschinken
100 g Feldsalat
1 Stück Steckrübe
50 g Aroniabeerengelee
50 ml Sahne Honigessig
1 El Honig
Senföl Salz/Pfeffer
Mehl
1 Eigelb

Die Kartoffel mit Schale dämpfen oder im Salzwasser kochen. Abkühlen lassen und pellen.
Kartoffel durchpressen und mit 2 El Mehl, Eigelb und Salz mischen. Auf eine Frischhaltefolie ausrollen
ca. 5mm stark. Dann aufrollen (man kann auch je nach Saison Bärlauchblätter oder Spinatblätter mit
einwickeln) Die Rolle wird dann 10 Minuten gedämpft oder im 90 °C heißem Wasser pochiert.

Steckrübe schälen und mittelfein raspeln. Mit Salz weich kneten, dann Honig und Honigessig dazu
geben und mit Pfeffer und Senföl abschmecken.

Sahne schlagen und das Gelee unterheben.

Den Schinken in dünne Scheiben schneiden. Den Feldsalat waschen und mit dem Honigessig
marinieren.

Die Kartoffelroulade schräg schneiden und alles anrichten.