

# Lammroulade mit Apfelküchlein

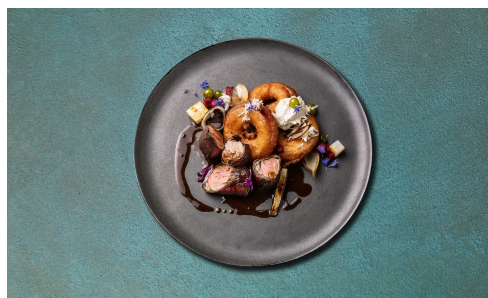


Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 2 h 20 min

 Aktivzeit: 1 h 30 min

 Anspruchsvoll



## Zutaten

für 4 Personen

**4 Stück** Huft vom Schweizer Lamm à ca. 140 g

**25 g** Mostbröckli vom Schweizer Lamm

**6 Stück** Mangoldblätter

## Lammfarce

**50 g** Leber vom Schweizer Lamm

**5 g** Weissbrot, getrocknet

**2 EL** Rahm

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Anispulver

Nelkenpulver

## Apfelküchlein

**4** mittelgrosse Jägeräpfel

**30 g** Mehl

**1 l** HOLL-Rapsöl

## Bierteig

**150 g** Mehl

**0.5 TL** Salz

**1.5 dl** dunkles Bier

**2 Stück** Eigelb

**1 TL** Öl

**2 Stück** Eiweiss

**1 Prise** schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf [schweizerfleisch.ch](http://schweizerfleisch.ch).

## Meerrettichschaum

- 2 dl Vollrahm
- 30 g Meerrettich, frisch
- Salz
- Pfeffer
- 560 g Sellerie, ungerüstet
- 25 g Butter

## Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 1234 kcal
- 46 g Eiweiss
- 58 g Kohlenhydrate
- 87 g Fett

 enthält Gluten

 enthält Laktose

### Tipp

Mit der Lammfarce sparsam umgehen, es verhindert das Aufplatzen beim Braten der Roulade. Die Roulade auspacken, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer auf ca. 200 °C vorgeheizten Pfanne rundherum anbraten.

## Zubereitung

- 1 Für die Lammfarce die Leber von Sehnen befreien, Leber und Weissbrot in mittelgrosse Würfel schneiden, anfrieren lassen. Rahm und Gewürze mit der angefrorenen Mischung mischen, in der Küchenmaschine oder im Blender fein mixen. Lamm-Mostbröckli dünn aufschneiden.
- 2 Das Fleisch von Sehnen befreien, Mangoldblätter blanchieren dann in Eiswasser abschrecken.
- 3 Ca. ¼ dünn geschnittenes Lamm-Mostbröckli auf ein Stück Frischhaltefolie legen, danach den abgetrockneten Mangold und die Farce so belegen, dass zwischen dem Fleisch und dem Mangold die Farce ist. Mit Hilfe der Klarsichtfolie das ganze aufrollen. Dies sollte 4 Stück Rouladen ergeben. Wichtig ist, dass alles fest zusammengerollt ist – je weniger Luft in der Roulade, desto besser. Die Rouladen vakuumieren und bei 53–57 °C während 50 Minuten im Wasserbad schwimmen lassen.
- 4 Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Bier mit Eigelb und Öl verquirlen, diese Mischung zum Mehl hinzufügen und das Ganze zu einem glatten Teig rühren. Den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen, nach der Wartezeit das steif geschlagene Eiweiss sorgfältig darunterheben.

- 5 Vollrahm schlagen, bis er dickflüssig ist und mit dem frisch geräuelten Meerrettich mischen, abschmecken. Sellerie rüsten, in verschiedenen Würfelgrössen schneiden, im Salzwasser blanchieren, danach langsam in Butter anbraten und würzen.
- 6 Das hoch erhitzbare Öl auf 170 °C erwärmen. Die Äpfel ungeschält in 1.5 cm grosse Scheiben schneiden, das Kerngehäuse herausschneiden. Scheiben zuerst in Mehl wenden, danach durch den Bierteig ziehen, vorsichtig in das heisse Öl legen und goldbraun frittieren, abtrocknen.
- 7 Meerrettichschaum auf den Apfelkuchlein drapieren, die Roulade quer aufschneiden, Sellerie verteilen. Den Teller mit dem frisch geräuelten Meerrettich, den Solaristrauben und den Kräutern ausgarnieren.