

---

## **Wiesenknöterichroulade mit Wiesenknöterichcreme, Comté und Mimolette** – Für vier Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine ([www.vieux-sinzig.com](http://www.vieux-sinzig.com))

### **Zutaten:**

Nudelteig:

100 g	feiner Hartweizengrieß (Dunst)
1	Ei
1	Eigelb
½ TL	Olivenöl
1 Prise	Salz
30 g	Wiesenknöterichblätter
100 g	Comté oder Bergkäse, in dünne Scheiben geschnitten

Rote-Paprika-Sauce:

1	kleine Zwiebel, gehackt
200 g	rote Paprikaschote, in Stücke geschnitten
1	Bouquet garni
1 TL	Meersalz
1 Msp.	Chilipulver
50 ml	Olivenöl
3-4	Knoblauchzehen
1 Prise	Zucker

Wiesenknöterichcreme (alle Zutaten bei Zimmertemperatur):

120 g	Wiesenknöterich
1 Prise	Natron
3	Eier, 4 Minuten gekocht, geschält
125 ml	Sonnenblumenöl
	Meersalz

einige frische Wiesenknöterichblätter  
gehobelter Mimolettekäse oder Parmesan

## **Wiesenknöterichroulade mit Wiesenknöterichcreme, Comté und Mimolette** – Für vier Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine ([www.vieux-sinzig.com](http://www.vieux-sinzig.com))

### **Zubereitung:**

Für den **Nudelteig** Grieß, Ei, Eigelb, Olivenöl, Salz und einen Esslöffel Wasser zu einem festen Teig verarbeiten und diesen 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig dünn in 4 gleichmäßige Platten ausrollen und 15 Minuten trocknen lassen. Die Teigplatten 1 Minute in kochendem, mit einem Tropfen Öl vermischtem Salzwasser garen.

Abtropfen und abkühlen lassen. Auf Frischhaltefolie ausbreiten.

Die Wiesenknöterichblätter auf die vorbereiteten Nudelteigplatten verteilen. Mit dem in dünne Scheiben geschnittenen Comté-Käse belegen und aufrollen. Straff in Frischhaltefolie wickeln und die Enden der Folie verknoten.

Kurz vor dem Servieren 15 Minuten im Dampf erhitzen.

Für die **Rote-Paprika-Sauce** die Zwiebel in heißem Olivenöl kurz andünsten. Alle anderen Zutaten dazugeben und 30 Minuten zugedeckt bei kleiner Hitze garen (der dabei entstehende Gemüsesaft soll nicht verdampfen).

Das Bouquet garni entfernen. Die Sauce mit dem Pürierstab cremig pürieren. Durch ein Haarsieb streichen und abschmecken.

Für die **Wiesenknöterichcreme** den Wiesenknöterich in siedendem Wasser mit einer Prise Natron blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Das Blanchierwasser auffangen, auf 125 ml einkochen und abkühlen lassen. Den Wiesenknöterich mit den Eiern und dem abgekühlten Blanchierfond im Mixer pürieren. Das Öl in einem feinen Strahl langsam einlaufen lassen. Die Creme mit Salz abschmecken und durch ein Haarsieb streichen. In den Sahnebereiter füllen und mit einer Patrone verschrauben. Die Flasche kräftig schütteln und mindestens 4 Stunden kühl stellen.

Auf vier Teller Streifen von Paprikasauce und Wiesenknöterichcreme streichen. Die warme Wiesenknöterichroulade in etwa 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden und auf jeden Teller 3 Scheiben davon legen. Mit in Streifen geschnittenen Wiesenknöterichblättern und Mimolette oder Parmesan garnieren.