

## Bärlauchrolle mit Blattsalaten

Kategorien: Eierspeise, Pikant, Bärlauch

Zutaten für: 4 Portionen

350	Gramm	Bärlauch
2		Knoblauchzehen
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss
2	Essl.	Butter
100	Gramm	Fetakäse
		Beliebige Blattsalate
1	Bund	Dille
125	ml	Obers
3	Essl.	Weinessig
2	Teel.	Zucker
1/2	Teel.	Senf
5		Eier
1	Essl.	Speisestärke
2	Essl.	Öl

### Anleitung:

#### Vorbereitung:

Bärlauch putzen, gut waschen, kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen, danach auf einem Tuch abtrocknen und grob hacken. Knoblauch schälen, fein hacken und kurz in Butter andünsten. Bärlauch beifügen, mit Salz und Pfeffer und Muskatnuss würzen, von der Kochstelle nehmen und leicht abkühlen lassen. Fetakäse grob zerbröckeln und mit dem Bärlauch mischen. Salate putzen, waschen und abtropfen lassen, Dille waschen und grob schneiden. Obers mit Essig, Salz und Pfeffer, Zucker, Senf und Dille verrühren.

#### Zubereitung:

Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen. 1 Ei trennen, Dotter mit den restlichen 4 Eiern verquirlen, salzen und pfeffern. Eiklar mit etwas Salz steif schlagen und mit Speisestärke unter die Eier heben. Öl in einer große Pfanne erhitzen, Eimasse eingießen und bei mittlerer Hitze stocken lassen; danach von der Kochstelle nehmen. Bärlauch darauf verteilen und zu einer Rolle formen. Im vorgeheizten Rohr 8 - 10 Minuten garen. Vor dem Servieren in dicke Scheiben schneiden. Blattsalate vorsichtig mit der Salatsauce vermengen und zu der Bärlauchrolle servieren.

### Quelle:

Rezept erfasst mit \*RK\* 25.02.2013  
von Konrad Heizmann