



# Frischkäse Roastbeef-Röllchen mit Auberginen und Tomaten

## ZUTATEN

### Roastbeef-Röllchen

- / 5 Tranchen Roastbeef
- 100 g Frischkäse nature
- 10 g Meerrettichmousse
- 1 Blatt Gelatine
- Salz, Pfeffer

### Auberginenmousse

- / 200 g Auberginenpüree (Auberginen im Ofen ganz garen und danach das Fruchtfleisch pürieren)
- 4 Blatt Gelatine

### Tomatenkaviar

- / 200 g Tomaten, geschält und entkernt
- 10 g Kräuter (Petersilie, Basilikum), gehackt
- 20 ml Olivenöl
- 150 ml Vollrahm
- 2 Scheiben Roggenbrot
- Salz,
- Pfeffer

- 2 Blatt Gelatine
- Salz, Pfeffer

### Garnitur

- / Harissa (scharfe Paprikapaste), Sprossen, Schalotten-Konfitüre (Grundrezepte, siehe Seite 202)

## ZUBEREITUNG

Die Roastbeef-Tranchen auf eine Klarsichtfolie legen. Den Frischkäse mit dem Meerrettichmousse und der aufgelösten Gelatine vermischen und abschmecken. Die Käsemasse auf den Roastbeef-Tranchen verteilen, anschliessend einrollen und kurz in den Tiefkühler legen. Die Rolle in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und diese halbieren.

Die eingeweichte Gelatine mit dem erwärmten Püree mischen. Die Masse abschmecken und den geschlagenen Rahm vorsichtig darunterziehen. Auf die in einer Form ausgelegten Roggenbrotsscheiben verteilen und kühl stellen.

Die Tomaten in feine Würfel schneiden, würzen und mit den Kräutern im Olivenöl weich garen. Die eingeweichte Gelatine in der Masse auflösen und anschliessend abschmecken. Etwas erkalten lassen und über das kalte Auberginenmousse geben, glatt streichen und kühl stellen.

Die Form entfernen und die Brot- Gemüseschnitte in gleichmässige Stücke schneiden (5 x 3,5 cm), Die halbierten Roastbeef-Röllchen auf den jeweiligen Schnitten platzieren, mit Schalotten-Konfitüre, Sprossen und Harissa garnieren.  
Ergibt 10 Stück/Portionen.