

Käseroulade mit Pilzfüllung an leicht warmer Kürbissauce

Käseroulade mit Pilzfüllung an leicht warmer Kürbissauce

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Menu: [15.09.2021](#)

Creation: [Kurt Kaufmann](#)

Zutaten für 4 Personen:

175	Gramm	Ricotta
175	Gramm	Gruyere gerieben
4	Stk	Eigelb
		Salz/Pfeffer aus der Mühle
1	Teelöffel	Paprikapulver
4		Eiweiss
200	Gramm	Kürbis kochen/pürieren mit Rahm verfeinern, abschmecken Garnituren nach Belieben/Nüsslisalat/Kürbiskernen usw.

Zubereitung:

Ricotta/Gruyère/Eigelb/Paprika verrühren und würzen. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen.

Portionenweise unter die Käsemasse heben. Auf ein Backpapier ausstreichen.

Im 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille ca. 12 Minuten backen. Auf ein Küchentuch stürzen, Backpapier entfernen, auskühlen.

Käseroulade Füllung:

500	Gramm	Pilze (Champignon/Eierschwämme/Steinpilze)
2	Stk	Knoblauchzehen
1	Stk	Eschalotten
		Salz/Pfeffer aus der Mühle
1/3	Bd.	Schnittlauch
10	Gramm	Erdnussöl
150	Gramm	Kräuterfrischkäse (Boursin/Zimmertemperatur)
200	Gramm	Kürbis Rahm/Sauerrahm/ individuell

Zubereitung:

Pilze rüsten in Mundgerechte Stücke schneiden. Pilze/Schalotten/Knoblauch im Öl andünsten und abkühlen.

Biskuit mit dem Frischkäse (Boursin) (Zimmertemperatur)! bestreichen, dabei an der oberen Längsseite ca 6 cm

freilassen, mit Schnittlauch bestreuen und die Pilze verteilen. Die gerollte Roulade mit der Verschlussseite nach unten auf ein Backpapier belegtes Blech geben

im vorgeheizten 200 Grad Ofen nochmals 12 bis 15 Minuten backen.

Die heisse Roulade mit dem Sägemesser in ca 2 cm breite Scheiben schneiden und mit der Kürbissauce auf vorgewärmte Teller anrichten.

Kürbissauce: Kochen/pürieren/mit Rahm verfeinern/abschmecken

Ausgarnieren nach Belieben!

Rezept Kurt

