# Schritt für Schritt Anleitung Lattich Roulade

**Mise en place**

- Alle Zutaten

- Gargeschirr =Braisiere

- Stielkasserolle, tief

- Frittier Kelle

- Rührspatel

- Eis für Eiswasser

# 

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | C:\Users\Blaser\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\IMG_20200428_122052.jpg | C:\Users\Blaser\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\IMG_20200428_122304.jpg |
| Strunk kreuzartig einschneiden | Lattich im siedendem Salzwasser blanchieren | Herausnehmen und sofort im Eiswasser abschrecken |
|  |  |  |
| Lattich abtropfen lassen, Zwiebeln mit den eingeweichten Hülsenfrüchten andünsten | Lattich beigeben und mit Gemüsefond ablöschen | Kurz aufkochen lassen und mit Pergamentpapier bedecken |
|  |  |  |
| Im Kombisteamer 180 °C weich schmoren | Herausnehmen, Lattich kühl stellen und die Hülsenfrüchte zusammen mit dem Gemüsefond einkochen und mit einer Gabel zerdrücken,  abschmecken | Den Strunk wegschneiden  Und wenn der Ganze Lattich gegart wurde, länglich halbieren |
|  |  |  |
| Die Pecannüsse zur Füllung geben und auf dem Lattich ausstreichen | Die Spitzen etwas einschlagen und vom Strunk her, satt aufrollen | Die Rollen sorgfältig in Scheiben schneiden |
|  |  | |
| Auf Zeit im Kombisteamer erwärmen |  | |



**Geschmortes Masthuhn in Rotwein mit grünen Spargeln, Coco Bohnen, Morcheln und junge Karotten**

**Brünkernbrätling**

**Lattichroulade**