

Roastbeef-Spargel-Röllchen

Hier kommt Spargel mal ausgefallen daher. Grüner Spargel wird mit einer Käsecreme in Roastbeefscheiben gehüllt und mit einer köstlichen Soße serviert.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 250 g grüner Spargel (8 Stangen)
8 Scheiben Roastbeef (je etwa 70 g)
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
70 g geriebener Parmesan
300 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
2 EL Speiseöl, z. B. Rapsöl
3 EL Weinbrand

Außerdem:

8 Zahnstocher

Wie bereite ich Spargel-Röllchen mit Roastbeef zu?:

1 Vorbereiten:

Spargel im unteren Drittel schälen. Spargelstangen dritteln. Roastbeefscheiben trocken tupfen und von beiden Seiten salzen und pfeffern. Geriebener Parmesan mit 150 g Crème fraîche verrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

2 Spargelröllchen zubereiten:

Die Käsemasse mit einem Tortenheber oder Esslöffel auf die Roastbeefscheiben streichen. Falls die Masse zu fest ist, Tortenheber oder Löffel kurz unter warmes Wasser halten. Jeweils 3 Spargelstücke auf die Fleischscheiben legen und von der kurzen Seite aufrollen. Mit Zahnstochern feststecken.



3 Spargelröllchen braten:

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Roastbeef-Spargel-Röllchen portionsweise von allen Seiten bei mittlerer Hitze anbraten, so dass sie Farbe bekommen. Dann alle Röllchen zusammen mit Deckel etwa 10 Min. braten. Röllchen aus der Pfanne nehmen, Zahnstocher entfernen und warm stellen.

4 Soße zubereiten:

Weinbrand in die Pfanne geben und den Bratensatz lösen. Übrige Crème fraîche einrühren. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Roastbeef-Spargel-Röllchen geben.

Tipps aus der Versuchsküche

- Je nach Größe der Roastbeefscheiben diese evtl. etwas flach klopfen.
- Noch feiner wird die Soße, wenn diese durch ein Sieb passiert wird.
- Zu den Roastbeef-Spargel-Röllchen einen Risotto oder neue Kartoffeln servieren.
- Die Roastbeef-Spargel-Röllchen können gut einen Tag im Voraus gefüllt und gerollt werden.

