

Frischkäse-Wirsing-Röllchen mit Pilz-Soße

Für 2 Personen

6 festk. Kartoffeln	100 g kleine Champignons	100 g Kräuterseitlinge
4 Wirsingblätter	50 g Paniermehl	1 Ei Mehl
30 g Pinienkerne	1 Schalotten	1 Bund Frühlingszwiebel
1 Peperoni, rot	1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Bärlauch
100 g Ziegen-Frischkäse	100 g Frischkäse	1 Ei
100 ml trockener Riesling	150 ml Sahne	50g Butterschmalz
50g Butter	Salz	Pfeffer

Einen Topf mit Wasser aufsetzen und vier Wirsingblätter darin vier Minuten garen und in Eiswasser abschrecken. In einem weiteren Topf etwas Wasser füllen und den Dampfeinsatz einsetzen. Die Kartoffeln schälen, mit dem Kugelstecher aus den Kartoffeln Kugeln ausstechen und in einem Topf mit Wasser bedeckt zum Garen auf den Herd stellen und mit Salz würzen. Die Schalotten abziehen und klein schneiden. Die Pilze putzen und die Petersilie hacken. Die Wirsingblätter zwischen zwei Handtüchern trocken tupfen. In einer heißen Pfanne die Pinienkerne goldbraun anrösten, aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. In der gleichen Pfanne 25 Gramm Butterschmalz erhitzen und einen Teil der Schalotten goldbraun andünsten. Die Hälfte der Petersilie kurz mit durch schwenken. Etwas abkühlen lassen. Die Peperoni längs aufschneiden, von den Kernen befreien und klein schneiden. Den Bärlauch ebenfalls klein schneiden. In einer Schüssel den Ziegenkäse, den Frischkäse, das Ei, das Paniermehl, die gedünstete Schalotten mit der Petersilie, den Bärlauch, die gerösteten Pinienkerne, der Peperoni, Pfeffer und Salz verrühren. Die Füllung gleichmäßig auf die Wirsingblätter verteilen. Die Seiten der Kohlblätter einschlagen und dann Röllchen daraus formen. Jedes Röllchen in Mikrowellenfolie fest einrollen. Nun die Röllchen auf den Dampfeinsatz des Topfes setzen und 15 Minuten dämpfen lassen. Das restliche Butterschmalz erhitzen. Die restlichen kleingeschnittenen Schalotten zusammen mit den vorbereiteten Pilzen darin rösten, etwas Mehl darüber stäuben und mitrösten. Mit Riesling und Sahne löschen. Abschmecken mit Salz und Pfeffer und zum Schluss noch etwas von der restlichen kleingehackten Petersilie hinein geben. Die Kartoffelkugeln in einer Pfanne mit Butter schwenken. Die Wirsingröllchen auf einem Teller anrichten und die Kartoffelkugeln dazu geben. Mit der Soße garnieren und servieren.

Hildegard Gerecke am 30. Juni 2010