

Kohlrouladen mit Crème-fraîche-Soße, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Kohlrouladen:

4 große Weißkohlblätter	50 g Instant Couscous	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Ei (M)	50 g Schafskäse
50 g Crème fraîche	25 g Walnusskerne	250 ml Gemüsefond
½ Bund glatte Petersilie	3-4 Zweige Thymian	Speisestärke
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für den Steinpilz-Kartoffelstampf:

400 g mehligk. Kartoffeln	10 g getrock. Steinpilze	50 g Butter
125 ml Milch	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Kohlrouladen:

In einem großen Topf Salzwasser aufkochen und die Kohlblätter 2-3 Minuten darin blanchieren. In einem Sieb kalt abschrecken und abtropfen lassen. Blätter nebeneinander auf der Arbeitsfläche ausbreiten, dann dicke Rippen der Kohlblätter flach schneiden.

100 ml Gemüsefond erhitzen, über den Couscous gießen und quellen lassen.

Walnusskerne grob hacken und ohne Fett kurz anrösten, zum Couscous geben. Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein würfeln und 3-4 Minuten in Öl andünsten. Schafkäse zerkrümeln und mit Zwiebel und Knoblauch zum Couscous geben. Petersilie und Thymian abbrausen, trockenwedeln, dann die Blättchen abzupfen und hacken. Petersilie, 1 Teelöffel Thymianblättchen und Ei zur Couscous-Mischung geben. Alles gut vermengen und herzhaft mit Salz und Pfeffer würzen.

Nun jeweils einen gehäuften Esslöffel Füllung auf die Kohlblätter geben.

Die Blattränder seitlich einschlagen, dann die Kohlblätter mit der Füllung aufrollen und mit Küchengarn umwickeln und befestigen. Butterschmalz in einer breiten Pfanne erhitzen und die Kohlrouladen mit der Naht nach unten hineinsetzen und ringsherum anbraten, dann den restlichen Fond angießen und einköcheln lassen.

Kohlrouladen aus der Pfanne nehmen, die Kochflüssigkeit mit Crème fraîche verquirlen und nach Belieben leicht nachwürzen. Sauce ggf. mit Speisestärke binden.

Für den Steinpilz-Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen und zerkleinern. In kochendem Salzwasser in 15-20 Minuten weich kochen. Abgießen und dabei etwas Kochflüssigkeit auffangen. Pilze nach Belieben etwas kleiner schneiden. Milch zusammen mit Pilzen; Butter und Muskat erwärmen. Kartoffeln zur Milch Mischung geben und alles mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Ggf.

etwas Kochflüssigkeit der Kartoffeln einrühren, bis der Stampf schön cremig ist. Stampf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Klaus Köppern am 22. September 2021