

# Wirsingroulade mit Nussfüllung, Süßkartoffel-Stampf

## Für zwei Personen

<b>Für die Wirsingroulade:</b>	5 Blätter Wirsing	2 Möhren
100 g vorgegarte Maronen	1 Weizenbrötchen	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	30 g Parmesan	2 EL Ricotta
1 Ei	50 ml Sahne	250 ml Gemüfefond
1 EL Sojasauce	1 EL Senf	50 g Walnüsse
50 g Mandeln	4 Zweige glatte Petersilie	1 Zweig Thymian
Muskatnuss	2 EL Olivenöl	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer
<b>Für den Süßkartoffel-Stampf:</b>		
400 g Süßkartoffeln	1-2 EL Butter	50 ml Sahne
1 Prise Cayennepfeffer	Muskatnuss	Salz, Pfeffer
<b>Für das Wurzelgemüse:</b>	200 g kleine Bundmöhren	100 g Knollensellerie
1 Petersilienwurzel	1 rote Zwiebel	2 EL Butter
1 EL dunkler Balsamico	1 EL Zucker	Salz, Pfeffer
<b>Für die Garnitur:</b>	2 Zweige glatte Petersilie	bunter Pfeffer

**Für die Wirsingroulade:** Die Wirsingblätter in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Gut trockentupfen.

Möhren schälen und fein raspeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln, anschließend in Olivenöl anschwitzen. Maronen fein hacken, und ebenfalls kurz mit Zwiebel und Knoblauch kurz anbraten. Parmesan grob reiben. Brötchen in Würfeln schneiden. Petersilien- und Thymianblätter fein schneiden. Walnüsse und Mandeln im Multizerkleinerer fein hacken. Alles zusammen in eine Schüssel geben.

Ei, Ricotta, Senf und Sojasauce dazugeben und mit den Händen zu einer homogenen Masse verkneten, danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jeweils ein Wirsingblatt auf die Arbeitsfläche legen und rund mit einem Serviering (10-12 cm Durchmesser) ausstechen. Etwa 2-3 EL von der Füllung darauf geben. Blattränder einklappen und vom Stielansatz her aufrollen. Mit einem Zahnstocher fixieren. Öl in eine Pfanne geben, erhitzen und die Rouladen darin von allen Seiten anbraten. Gemüfefond angießen und mit geschlossenem Pfannendeckel 25 Minuten schmoren lassen. Dann herausnehmen und restlichen Fond in der Pfanne mit Sahne verrühren. Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Flüssigkeit in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab aufmixen.

**Für den Süßkartoffel-Stampf:** Süßkartoffeln schälen, klein schneiden und in einem Topf mit Salzwasser kochen, bis sie weich sind. Wasser abgießen und die noch heißen Süßkartoffeln zusammen mit Butter und Sahne stampfen. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Muskatnuss würzen.

**Für das Wurzelgemüse:** Möhren, Sellerie, Petersilienwurzel und Zwiebel schälen. An den Möhren 1-2 cm Grün lassen. Sellerie und Petersilienwurzeln grob würfeln.

Gemüse in kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Zwiebel grob würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anbraten, mit Balsamico ablöschen und etwa 5 Minuten einköcheln lassen. Rest Butter in einer anderen Pfanne erhitzen. Sellerie und Petersilienwurzel darin anbraten, Möhren für die letzten 3 Minuten dazugeben. Gemüse in Zwiebelpfanne geben, mit Zucker bestreuen, karamellisieren, mit Salz, Pfeffer würzen.

**Für die Garnitur:** 2-3 Rouladen auf einen Teller mit dem Süßkartoffelstampf und karamellisierendem Wurzelgemüse anrichten. Mit Sauce beträufeln, mit Petersilie, Pfeffer garnieren.

Nunzio Ippolito am 06. März 2024