

Maispouarden-Involtini, Rahmspitzkohl, Weißwein-Soße

Für zwei Personen

Für die Maispouarde:

2 Maispouardenbrüste	4 Scheiben Parmaschinken	2 kleine Zwiebeln
1 EL mittelscharfer Senf	1 EL Honig	Butterschmalz
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für den Rahmspitzkohl:

1 Spitzkohl	100 g Butter	250 g Sahne
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Sauce:

1 Zwiebel	20 g Butter	200 ml Sahne
200 ml Geflügelfond	200 ml Weißwein	Butterschmalz
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Involtini die Maispouardenbrüste mittig halbieren. Je eine dünne Scheibe zwischen zwei Klarsichtfolien legen und mit einem Plattierisen gleichmäßig dünn plattieren.

Die Zwiebeln abziehen und mit etwas Butterschmalz andünsten. Den Senf mit dem Honig verrühren.

Die Pouardenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen. Die Honig-Senf-Mischung darauf streichen und das Fleisch mit je einer Scheibe Parmaschinken und den Zwiebeln belegen. Die Involtini aufrollen und mit Küchengarn fixieren. Die Fleischrollen in einer Pfanne rundherum anbraten und im Ofen fertig garen.

Für die Sauce die Zwiebel abziehen und in etwas Butterschmalz in einer Pfanne anschwitzen. Mit dem Geflügelfond ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Die Sahne und den Weißwein dazugeben und die Sauce köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die kalte Butter einrühren.

Für den Rahmspitzkohl die Blätter vom Spitzkohl ablösen und waschen. Die trocken getupften Kohlblätter in feine Streifen schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und den Spitzkohl darin anschwitzen. Die Sahne dazugeben. Den Kohl 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, bis er bissfest gegart ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Küchengarn von den Maispouardeninvoltini entfernen und die Rouladen in Scheiben aufschneiden und mit dem Rahmspitzkohl und der Weißweinsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Sandra Kocks am 01. April 2015