

# Weißkohl-Rouladen mit Speck-Soße und Kartoffel-Püree

## Für zwei Personen

400 g gemischtes Hackfleisch	150 g durchwachsener Speck	400 g mehligk. Kartoffeln
1 kleiner Weißkohlkopf	2 Gemüsezwiebeln	3 Eier
1 EL Stärkemehl	400 ml Sahne	200 g Crème-fraîche
1 EL Sahnemeerrettich	50 g mittelscharfer Senf	1 Liter Milch
200 ml Gemüsefond	200 g Butter	200 g Butterschmalz
Muskat, Salz, Pfeffer		

Den Backofen 150 Grad Umluft vorheizen. Die äußeren Blätter sowie den Strunk vom Weißkohl entfernen. Alle dicken Rippen an den Blättern entfernen. Anschließend die Blätter gründlich waschen und in heißem Wasser blanchieren. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Zwiebeln abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne kurz scharf anbraten. Anschließend die Zwiebeln mit den Eiern, dem Hackfleisch, dem Senf und der Crème-fraîche vermengen, danach mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Hackfleischmasse auf die Kohlblätter geben und diese mit Küchengarn zusammen binden. Butterschmalz in eine Pfanne geben und die Kohlrouladen von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend die Rouladen im Backofen fertig garen. Den Speck in Würfel schneiden, in einer Pfanne anbraten und mit 200 Milliliter Sahne aufgießen und köcheln lassen. Den Bratenfond nach Bedarf zugießen. Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Die Kartoffeln abgießen und durch eine Presse geben. Anschließend mit der heißen Milch, der restlichen Sahne und der Butter vermengen und mit Muskat sowie dem Salz würzen. Die Kartoffelmasse zu einem Püree schlagen. Abschließend die Kohlrouladen mit dem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten, mit der Specksauce garnieren und servieren.

Günther Witte am 12. Mai 2014