

Wirsing-Rouladen mit Lamm-Hack-Füllung, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Wirsingrouladen:

1 kleinen Wirsingkopf	250 g Lammhackfleisch	1-2 Schalotten
1 Ei	Butter	1 Msp. Kreuzkümmel
1 Msp. Ras el-Hanout	1 Msp. Chiliflocken	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Tomatensugo:

440 g stückige Tomaten	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 EL dunkler Balsamico	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Stampf:

400 g mehligk.e Kartoffeln	300 g Petersilienwurzeln	100 g Butter
200 ml Sahne	Muskatnuss	

Für die Wirsingrouladen:

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Strunk des Wirsings keilförmig heraus schneiden. Wirsing in kochendem Salzwasser blanchieren, dann die Blätter ablösen. In Eiswasser abschrecken. Trockentupfen und dicke Blattrippen abschneiden. Zwei Wirsingblätter hacken.

Schalotten abziehen und würfeln. Mit gehackten Wirsingblättern in Butter anbraten.

Lammhackfleisch mit Ei und dem Schalotten-Wirsing-Gemisch vermengen und mit Kreuzkümmel, Ras el-Hanout, Chiliflocken, Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken.

Wirsingblätter einzeln ausbreiten, mit der Hackfleischmasse füllen und kleine Rollen formen. Butter in eine Pfanne geben, Wirsingrouladen darin anbraten und schließlich im vorgeheizten Ofen fertig garen.

Für den Tomatensugo:

Schalotte und Knoblauch abziehen, Schalotte fein würfeln, Knoblauch hacken. Schalotte und Knoblauch in etwas Öl anbraten, mit den Tomaten aufgießen und köcheln lassen. Mit Balsamico ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Stampf:

Kartoffeln und Petersilienwurzeln schälen, würfeln und in Salzwasser weichkochen. Abgießen, dann Sahne und Butter hinzugeben und zu einem stückigem Stampf verarbeiten. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Shanisa Gellert am 08. März 2021