

# **Spitzkohl-Roulade vom Bisonfilet im Waldpilzsud**

**Für zwei Personen**

**Für die Farce:**

200 g Kalbsbrät	50 g weiße Buchenpilze	1 rote Chilischote
1 Zitrone, Abrieb	200 ml kalte Sahne	Butter
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer
<b>Für die Spitzkohl-Roulade:</b>	2 Bisonfilets	2 Spitzkohlblätter
Butter, Öl	Mirin	Salz, Pfeffer
<b>Für den Sud:</b>		
100 g Shiitake	50 g Austernpilze	3-4 EL getrock. Shiitake
3-4 EL Herbsttrompeten	20 g getrock. Kombu-Alge	4-5 EL Bonitoflocken
300 ml Gemüsefond	500 ml Wildfond	100 ml Mirin
Sojasauce	3-5 Körner Szechuanpfeffer	3-5 Körner Piment
<b>Für die gebratenen Pilze:</b>		
100 g braune Buchenpilze	100 g weiße Buchenpilze	Sesamöl
<b>Für die Garnitur:</b>	1 Beet Purple Shiso Kresse	

**Für die Farce:** Den Backofen auf 165 Grad Heißluft vorheizen.

Buchenpilze in etwas Butter anschwitzen, dann aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Chilischote fein schneiden. Abgekühlte Pilze, Chili, Zitronenabrieb, kalte Sahne, Salz und Pfeffer in einem Multizerkleinerer glatt mixen.

Dann die Aromaten unter das Brät heben. Schnittlauch fein hacken und ebenfalls unterheben.

**Für die Spitzkohl-Roulade:** Spitzkohlblätter in Salzwasser blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken. Aus dem Wasser nehmen, zwischen zwei Küchenhandtücher legen und mit einem Nudelholz plattrollen, um die Struktur der Blätter aufzubrechen. Dann den Mittelstrunk herausschneiden.

Bisonfilets in heißer Butter und Öl rundum anbraten. Aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und leicht abkühlen lassen. Dann Kalbsbrät/Farce auf die Filets streichen, auf die Spitzkohlblätter legen und die andere Seite der Filets mit Farce bestreichen. Dann straff einrollen. Rouladen in den heißen Ofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad garen. Zwischendurch mit Mirin bepinseln.

**Für den Sud:** Austernpilze und Shiitake putzen.

Gemüse- und Wildfond in einen großen Topf geben. Austernpilze, Austernpilze, getrocknete Shiitake, getrocknete Herbsttrompeten, Kombu-Alge, Bonitoflocken, Szechuanpfeffer und Piment dazugeben, aufkochen und reduzieren lassen. Sud mit Mirin und Sojasauce abschmecken. Vor dem Servieren durch ein Sieb passieren.

**Für die gebratenen Pilze:** Pilze in Sesamöl anbraten.

**Für die Garnitur:** Gericht mit Kresse, Schnittlauch und Bohnenkraut garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Luisa Wendt am 28. November 2025