

Wirsing-Speck-Rolle, Weißwein-Soße, Maronen-Püree

Für zwei Personen

Für die Füllung:

300 g Wirsing	50 g geräuch. Speck	1 Schalotte
$\frac{1}{2}$ Apfel	Butter	80 ml trockener Weißwein
80 ml Gemüsefond	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Wirsingrolle:

5 äußere Wirsing-Blätter	Wirsing-Speck-Mischung	Pflanzenöl, Salz
--------------------------	------------------------	------------------

Für die Weißweinsauce:

1 Schalotte	200 ml Sahne	50 g kalte Butter
100 ml trockener Weißwein	100 ml Gemüsefond	Salz

Für das Maronen-Püree:

300 g vorgegarte Maronen	1 Limette, Saft	200 g Sahne
Butter	100 ml Wermut	200 ml weißer Portwein
100 ml Geflügelfond	1 Prise Cayennepfeffer	Zucker, Salz

Für den Wirsing-Salat:

300 g Wirsing	2 Lauchzwiebeln	2 EL Cashewkerne
2 EL heller Balsamicoessig	2 EL Olivenöl	Salz

Für die Garnitur: 1 TL Kümmelsamen

Für die Füllung: Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Wirsing gründlich waschen, trockentupfen und fein schneiden. Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und fein würfeln.

Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Speck würfeln, hinzufügen und auslassen. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Wirsingstreifen und Apfel hinzufügen und kurz anschwitzen. Mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen, kurz köcheln lassen und für die Weiterverarbeitung auskühlen lassen.

Für die Wirsingrolle: Die äußeren Blätter des Wirsings vorsichtig abtrennen, gründlich waschen, in Salzwasser 4 Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Blätter vorsichtig trockentupfen. Frischhaltefolie ausrollen und die Wirsingblätter darauf überlappend platzieren. Wirsing mit einem Nudelholz etwas ausrollen, dann die Wirsing-Speck-Mischung auf den Blättern gleichmäßig verteilen. Als Rolle zusammenrollen und in etwas Pflanzenöl von allen Seiten braten.

Für die Weißweinsauce: Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Fond ablöschen, kurz reduzieren lassen und mit Sahne auffüllen. Sauce mit Salz abschmecken und kurz köcheln lassen. Vor dem Servieren mit kalter Butter aufmontieren.

Für das Maronen-Püree: Maronen grob hacken. Butter in einem Topf erhitzen, die Maronen darin kurz andünsten. Mit Wermut und Portwein ablöschen und auf etwa ein Drittel der Gesamtmenge einkochen lassen. Geflügelfond hinzugießen.

Maronen darin weichkochen. Flüssige Sahne zugeben und kurz aufkochen lassen. Dann die Maronen fein pürieren. Bei Bedarf durch ein Sieb passieren. Püree mit Salz, Cayennepfeffer, Zucker und ein paar Tropfen Limettensaft würzen.

Für den Wirsing-Salat: Cashewkerne auf einem Backblech verteilen und im Ofen gold-

braun rösten. Lauchzwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Wirsing waschen, trockenschleudern und in feine Streifen schneiden. In einer sehr heißen Pfanne Wirsing und Lauchzwiebel schnell mit wenig Öl anbraten. Salzen und mit Balsamicoessig ablöschen. In eine Schüssel füllen und mit etwas Olivenöl benetzen.

Für die Garnitur: Gericht je nach Geschmack mit Kümmel garnieren.

Alexander Marquardt am 30. Januar 2025