

Wirsing-Roulade mit Pilz-Füllung und Mandel-Püree

Für 2 Personen

Für die Kohlroulade:

1 kleiner Wirsingkohl (ca. 350 g)	250 g Champignons	2 Schalotten
2 EL Butter	Salz, Pfeffer	3 Stängel glatte Petersilie
20 g Weißbrotbrösel	1 Ei	1 EL Butterschmalz
150 ml Gemüsebrühe	5 Halme Schnittlauch	1 TL Speisestärke

Für das Püree:

80 g Mandeln (neue Ernte)	400 g Kartoffeln, mehlig	Salz
3 EL Butter	50 g Sahne	150 ml Milch
1 Prise Muskat		

Für die Rouladen:

Vom Kohl die äußeren unschönen Hüllblätter entfernen, dann 6 große Blätter ablösen, diese in Salzwasser blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Restlichen Wirsing in feine Streifen schneiden. Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen, Wirsingstreifen zugeben und anbraten, dann Pilze zugeben und mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abspülen, trocken schütteln fein hacken und untermischen. Unter die Wirsing-Pilzmasse die Brotbrösel geben, das Ei aufschlagen und ebenfalls untermischen. Die Füllung auf die blanchierten Wirsingblätter verteilen und diese fest aufrollen. In einer Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen, die Rouladen darin auf den Nähten anbraten, die Brühe angießen und zugedeckt ca. 15 Minuten schmoren.

Für das Püree:

Kartoffeln schälen, der Länge nach halbieren und in Salzwasser weich kochen. In der Zwischenzeit die Mandeln in längliche Stifte schneiden und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Butter in einem Topf hellbraun schmelzen. Die Sahne steif schlagen. Die Milch separat zum Kochen bringen und die gerösteten Mandeln zugeben. Die Kartoffeln abschütten, den Topf mit den abgeschütteten Kartoffeln wieder auf den Herd stellen. Den Topf mit Inhalt solange gut durchschütteln bis die Kartoffeln zerfallen sind und sich viel weißer Kartoffelflaum gebildet hat. Die Kartoffeln durch eine Presse drücken, die heiße Mandel-Milch nach und nach mit dem Schneebesen unterrühren. Flüssige Butter unterarbeiten, dann die Sahne unterheben und evtl. mit Salz nachwürzen, sowie mit einer Prise Muskat vollenden. Schnittlauch fein schneiden. Rouladen warm stellen, Schmorfond mit Stärke binden. Schnittlauch untermischen, Fond abschmecken. Rouladen und Sauce anrichten, das Mandelpüree dazureichen.

Vincent Klink am 13. Februar 2014