

Cannelloni vom Spitzkohl

Für 4 Personen

Für die Cannelloni:

1 Brötchen vom Vortag	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl	1 Zweig Rosmarin	600 g Rinderhackfleisch
2 Eier	1 EL Senf	1 TL Paprikapulver
Meersalz, Pfeffer	1 Spitzkohl (ca. 800 g)	

Für Tomatensugo:

500 g Strauchtomaten	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl	300 ml Tomatensaft	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Meersalz, Pfeffer, Olivenöl	100 g Pecorino

Brötchen in einer Schüssel mit Wasser einweichen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Schalotte und Knoblauch darin anschwitzen. Dann die Pfanne vom Herd ziehen.

Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, die Nadeln vom Stiel abstreifen und fein hacken.

Hackfleisch in eine Schüssel geben. Das eingeweichte Brötchen gut ausdrücken und mit Eiern, Senf, Rosmarin, angeschwitzten Schalotten, Paprikapulver, Salz und Pfeffer zum Hackfleisch geben und zu einer gleichmäßigen Masse verkneten. Dann die Masse im Kühlschrank kalt stellen. Den Spitzkohl vom Strunk befreien und vorsichtig Blatt für Blatt abziehen. In einem Topf mit kochendem Salzwasser die Blätter ganz kurz blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. (Statt die Kohlblätter zu blanchieren, kann man sie auch einige Stunden vorher salzen und mit Olivenöl marinieren, dann werden sie auch weich und lassen sich später gut rollen.)

Die Tomaten waschen, vom Strunk befreien und in grobe Stücke schneiden. Die Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden.

In einem Topf etwas vom Olivenöl erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen. Dann die Tomaten zugeben und mit anschwitzen. Mit Tomatensaft ablöschen und alles ca. 20 Minuten zu einer dickflüssigen Sauce einkochen.

Rosmarin und Thymian abbrausen, trocken schütteln, Nadeln und Blättchen abstreifen und fein schneiden.

Unter das Sugo restliches Olivenöl zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräuter untermischen. Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zum Füllen der Cannelloni von den blanchierten Spitzkohlblätter die dicken Strünke ausschneiden. Dann die Blätter an den Blatträndern überlappend auf ein sauberes Küchentuch zu einem 30 cm großen Quadrat auslegen.

Aus etwas vorbereiteter Hackfleischmasse eine dünne Rolle formen und auf das obere Ende der Kohlmatte legen. Hack einmal fest mit dem Kohl umwickeln, dann die eingewickelte Rolle abschneiden und daraus 10 cm lange Cannelloni schneiden. Wieder eine dünne Hackrolle formen und diese ebenfalls in die Kohlblätter einrollen, dann Cannelloni daraus schneiden. Diesen Arbeitsschritt so lange wiederholen bis alles Hack und der Kohl verarbeitet ist.

Eine Auflaufform mit Olivenöl auspinseln, die Cannelloni einlegen, Tomatensugo angießen und Pecorino darüber reiben. Im vorgeheizten Ofen ca. 30-40 Minuten garen.

In der Auflaufform zu Tisch bringen.

Tarik Rose am 02. September 2016