

Wirsingkohl-Roulade, Estragon-Schaum, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Rouladen:

4 große Wirsingkohlblätter	200 g Hackfleisch	1 kleine Zwiebel
1 Ei	1 EL Butter	150 ml Geflügelfond
1 EL Panko	Salz	Pfeffer, Eiswasser

Für den Schaum:

50 g Estragon	1 kleine Schalotte	1 Zitrone, Saft
50 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ EL Butter	125 ml Hühnerfond
Salz	Pfeffer	

Für das Püree:

400 g Kartoffeln	25 g Butter	50 ml Milch
Muskatnuss	Salz	

Für die Pilze:

100 g Kräuterseitlinge	50 g getrock. Morcheln	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ EL Butter	1 TL Honig	1-2 Zweige glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

50 g Wildkräuter	$\frac{1}{2}$ EL Apfelessig	$\frac{1}{2}$ TL Senf
$\frac{1}{2}$ TL Honig	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Rouladen:

Die Wirsingkohlblätter in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Kohlblätter zwischen zwei Geschirrhandtücher legen und mit einem Nudelholz darüber rollen, um die Struktur der Blätter aufzubrechen.

Zwiebel abziehen und fein hacken. Ei trennen und Eigelb auffangen.

Hackfleisch gut mischen, Zwiebeln, Eigelb und Panko dazugeben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut durchkneten.

Kohlblätter auf der Arbeitsfläche ausbreiten und je $\frac{1}{4}$ der Hackfleischmasse darauf legen. Kohlblätter erst von der Seite einschlagen, dann von oben und unten. Rouladen mit Küchengarn fixieren.

Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Rouladen darin rundum anbraten, bis sie Farbe bekommen. Geflügelfond angießen, einen Deckel aufsetzen und die Rouladen etwa 10 Minuten schmoren lassen. Den Deckel abnehmen und den Fond so weit einkochen lassen, bis eine leichte Bindung entsteht. Rouladen aus der Pfanne nehmen und den eingekochten Fond zum Glasieren der Rouladen verwenden.

Für den Schaum:

Schalotte abziehen und fein schneiden. Butter in einem Topf schmelzen und die Schalotte darin glasig dünsten. Fond angießen und aufkochen lassen, bis sie um ein Drittel reduziert ist. Sahne einrühren und weitere 5 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce leicht eingedickt ist. Estragon sehr fein hacken, hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und ggf. einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Sauce mit einem Mixer oder Stabmixer schaumig aufmixen, sodass der Schaum an der Oberfläche entsteht.

Für das Püree:

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser garen. Kartoffeln abgießen und mit Milch und Butter zu einem Püree verarbeiten. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für die Pilze:

Morcheln in Wasser einweichen. Wenn sie weich sind, abtropfen lassen.

Kräuterseitlinge putzen und in Scheiben schneiden. Knoblauch andrücken. Petersilie hacken.

In einer Pfanne die Butter erhitzen und die angedrückte Knoblauchzehe hinzufügen. Kräuterseitlinge und Morcheln darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und $\frac{1}{2}$ TL Petersilie darüber streuen. Mit Honig kurz glasieren bzw. karamellisieren.

Knoblauchzehe vor dem Servieren entfernen.

Für den Salat:

Wildkräuter waschen und trocken schleudern. Aus Apfelessig, Senf, Honig, Olivenöl, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren und die Kräuter damit vermengen.

Robin Pietsch am 23. August 2024