Kohlroulade mit Tomaten und Bohnen

Für 3 Personen

Salz, Pfeffer	Olivenöl	Sonnenblumenöl
1 eingelegter Weißkohl	300 g gem. Hackfleisch	1 Ei
$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver scharf	1 Msp. Chili	1 TL Süß-Scharf-Sauce
1 Msp. Kreuzkümmel	1 Msp. Koriandersamen	3 Basilikumzweige
1 TL Senf	4 TL Ajvar	80 g Reis gegart
2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	50 g Speck
2 TL Tomatenmark	2 EL	1 Dose Tomaten gehackt
100 ml Rinderfond	1 Zwiebel rot	1 Dose weiße Bohnen
8 Mini-Tomaten	3 EL Ajvar	1 EL Balsamico
50 ml Geflügelfond	3 EL Crème-fraîche	3 Kerbelzweige

3 schöne Blätter vom Weißkohl ablösen und bereit legen.

Das Hackfleisch marinieren mit Salz, Pfeffer, Paprika, Kreuzkümmel, Koriander und Chili. Reis und das Ei einkneten. Senf, Süß-Scharf-Sauce und 1 EL Ajvar dazu geben. Basilikum fein hacken und ebenfalls mit in die Masse geben und abschmecken.

Schalotten und Knoblauch in Sonnenblumenöl anschwitzen, Tomatenmark und drei Löffel Ajvar mit rösten. Mit Rinderfond ablöschen und die Tomatenwürfel aus der Dose dazu geben. Aufkochen lassen.

Drei Kohlblätter mit je drei Löffeln Hackmasse zu Rouladen drehen.

Kurz rundum in Olivenöl anbraten und dann mit der Tomatensoße angießen. Deckel drauf geben und ca. 15 Minuten gar schmoren.

Die roten Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen, die Bohnen dazu geben und die geviertelten frischen Tomaten. Balsamico und Geflügelfond dazu geben und einkochen lassen. Mit 3 EL Ajvar und Salz pikant abschmecken und pürieren. Die Kerbelblätter fein hacken.

In tiefen Tellern mittig das Püree anrichten, darauf je eine Kohlroulade. Eine Nocke Crème Fraîche auf jede Roulade platzieren und mit gehacktem Kerbel bestreuen.

Alexander Kumptner am 29. Oktober 2017