

Gefülltes Kohlköpfele im Speckmantel

Für 4 Personen

Für die Kohlkugeln:

2 Schalotten	200 g Champignons	1/2 Apfel
1 EL Butter	1 TL Thymian, getrocknet	Salz, Pfeffer
1 kleiner Kohlkopf	200 g Hähnchenbrustfilet	100 g Sahne
100 g geräucherter Speck	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Karotte	2 EL Butterschmalz	

Für die Sauce:

2 Schalotten	80 g Lauch	1 Kartoffel, mehlig
1 EL Butter	500 ml Geflügelfond	1 Msp. Kümmel
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Thymian	1 Spritzer Zitronensaft
1 TL scharfer Senf	20 ml Walnussöl	

Schalotten schälen und fein schneiden. Die Pilze putzen und fein schneiden. Apfel waschen, schälen, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotten anschwitzen, Pilze und Apfelwürfel zugeben, kurz anbraten und mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Dann aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Vom Kohl 8-12 schöne große Blätter vorsichtig lösen, diese in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken, abtropfen und auf einem Tuch ausbreiten. Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Hähnchenbrust in kleine Würfel schneiden und mit der kalten Sahne in einem Cutter zu einer feinen Farce pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Unter die Farce die Schalotten-Pilz-Apfel-Mischung geben und etwas von der Füllung auf jedes Kohlblatt geben und zu kleinen Kugeln formen, am besten in einem Tuch zu einem kleinen Kohlköpfele drehen. Die Speckstreifen darum herum wickeln. Für den Schmoransatz Zwiebel, Knoblauch und Karotte schälen und in feine Würfel schneiden. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen und die Kohlkugeln mit den Gemüsewürfeln hineingeben, kurz anbraten, 3 EL Wasser angießen und im vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Minuten garen. In der Zwischenzeit für die Sauce 2 Schalotten schälen und fein schneiden. Lauch putzen, waschen und fein schneiden. Kartoffel schälen, fein würfeln. In einem Topf mit 1 EL Butter Schalotten anschwitzen, Lauch und Kartoffeln zugeben, mit Geflügelfond auffüllen. Kümmel, Lorbeerblatt und Thymian zugeben und die Kartoffeln weich kochen. Dann Lorbeerblatt und den Thymianzweig entfernen und alles fein mixen. Die Sauce mit Zitronensaft, Senf und Walnussöl würzen und durch ein Sieb passieren. Die Kohlkugeln mit dem Röstgemüse anrichten, die Sauce angießen und servieren.

Jörg Sackmann am 27. Januar 2015