

Dreierlei Kohlroulade im Speckmantel mit Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

Für die Kohlrouladen:

1 kleiner Spitzkohlkopf	1 kleiner Chinakohl	1 kleiner Rotkohl
1 EL Essig	3 EL Butter	Salz
150 g Tomaten	70 g schwarze Oliven	2 Zwiebeln
200 g Toastbrot	1 Ei	3 Zweige Bohnenkraut
1/2 Bund glatte Petersilie	weißer Pfeffer	1 Prise Muskatnuss
8 Scheiben Speck, dünn	300 ml Gemüfefond	

Für das Oliven-Kartoffelpüree:

600 g Kartoffeln, mehlig	100 ml Milch	50 ml Sahne
50 ml Olivenöl	Salz, weißer Pfeffer	1 Prise Muskat

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Für die Kohlrouladen den Strunk von den Kohlköpfen herausschneiden und die Außenblätter entfernen.

Die Krautköpfe in einzelne Blätter zerlegen und Spitzkohl und Chinakohl in reichlich Salzwasser kochen, bis die Blätter gar sind. Rotkohlblätter in Salzwasser mit einem Schuss Essig kochen, damit die Blätter rot bleiben. Alle Kohlblätter kalt abschrecken und die großen Blätter für die Rouladenhülle auf einem Tuch trocken legen. Die restlichen Kohlblätter fein schneiden.

Tomaten häuten, entkernen und in Würfel schneiden. Oliven entkernen und in Würfel schneiden, Zwiebel schälen und fein würfeln. Gehackte Kohlblätter zusammen mit den Tomaten, Oliven und Zwiebeln in einer Pfanne mit 1 EL Butter und etwas Wasser langsam weich dämpfen. Toastbrot entrinden, in Würfel schneiden und in 1 EL Butter goldbraun rösten. Das Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen. Bohnenkraut und Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Gemüsewürfel mit den Kräutern und dem Eigelb vermischen, die Hälfte der Toastbrotwürfel dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und zuletzt das geschlagene Eiweiß darunter heben. Je ein Weißkrautblatt, Rotkohlblatt und Chinakohlblatt der Reihe nach übereinander legen, 1 Löffel der Gemüsemasse darauf geben, zu einer Roulade einschlagen und eine Speckscheibe um die Roulade wickeln. Die Rouladen eng aneinander in eine ausgebutterte, feuerfeste Form setzen, leicht salzen und mit Gemüfefond beträufeln. Im vorgeheizten Ofen b ca. 25 Minuten garen.

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen. Milch, Sahne und Olivenöl erwärmen. Kartoffeln abschütten und durch eine Presse drücken. Sahne-Milch und Olivenöl untermischen, mit dem Kochlöffel verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Kohlroulade auf den Teller geben, Oliven-Kartoffelpüree als Nocke aufsetzen und mit den gerösteten restlichen Brotwürfel bestreuen.

Jörg Sackmann am 20. Oktober 2015