

Wirsingrouladen Salzkartoffeln Pfeffersahne-Sauce

mit
in



Gefüllte Wirsingroulade

Nachdem der Herbst die passende Jahreszeit für Kohlgerichte aller Art ist und diese auch überall gekocht werden, steuere ich mein Rezept hier auch einmal bei. Es ist mal wieder völlig improvisiert und ich verwende die Zutaten, die ich noch zuhause habe – nur den Wirsing und das Hackfleisch habe ich natürlich frisch eingekauft. Der Rest geschieht aus der Lameng. Zum Gericht hätten auch eingelegte Kapern gepasst, die waren aber nicht mehr vorhanden. Aber ein Schuss Weißwein und Weißweinessig für Säure kommt natürlich dazu. Und der frisch gemörserte schwarze Pfeffer gibt der Sauce noch den letzten Kick.

Zutaten für 2 Person:

Zutaten für die Füllung:

- 400 g Hackfleisch
- 30–40 g Speck
- 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
- 1/2 Frühlingszwiebel
- 2 Eier
- 5–10 Stängel frische Petersilie
- 4–5 Stängel frischer Majoran
- 1 TL Senf
- Paprikapulver
- frisch gemahlene Muskatnuss

- 4 große Wirsingblätter
- Küchengarn

Zutaten für die Sauce:

- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- trockener Weißwein
- 200–300 ml Gemüsefond
- 1–2 TL Weißweinessig
- 100 ml Sahne
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- Butter

- Salz
- Pfeffer

- 6 mittelgroße, festkochende Kartoffeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 40 Min. | Ruhezeit 30 Min.
| Garzeit 40 Min.

Die Wirsingblätter in kochendem Wasser 5–10 Minuten vorgaren, sonst wird die Garzeit der Rouladen zu lang – oder die Wirsingblätter sind nach dem Garen noch zu fest. Dann jeweils ein kurzes Stück des harten Blattstiels, wo das Blatt am Strunk saß, herausschneiden. Die Blätter beiseite legen.

Die Füllung zubereiten: Schalotte, Knoblauchzehen und Frühlingszwiebel schälen und kleinschneiden. Speck in kleine Würfelchen schneiden. Kräuter kleinwiegen. Hackfleisch, Speck, das Gemüse und die Kräuter in eine große Schüssel geben. Die Eier darübergerben und alles mit Paprikapulver, Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Löffel oder der Hand kräftig vermengen. Zu einer kompakten Masse zusammendrücken und eine halbe Stunde in der Schüssel ruhen lassen, damit sich die Aromen besser entfalten und verbinden.



Füllung im Wirsingblatt

Zwei der Wirsingblätter mit der Mischung füllen, indem man auf jeweils einem Blatt die Hälfte der Mischung quer zum Blattstiel in eine dicke, längliche Form bringt und mit dem Wirsingblatt längs zum Blattstiel einwickelt. Dann jeweils ein weiteres Wirsingblätter – um 180° gedreht – darauf geben und ebenfalls längs einwickeln. Beide Rouladen jeweils mit Küchengarn zweimal quer und einmal längs binden.



Gefüllte und gebundene Wirsingrouladen

Schalotte und Knoblauch schälen und kleinschneiden. Die Pfefferkörner in einem Mörser grob zerdrücken. Schalotte und Knoblauch in einer Pfanne (mit Deckel) in Butter anbraten, die zerdrückten Pfefferkörner hinzugeben und auch ein wenig anbraten. Mit einem Schuss trockenem Weißwein ablöschen und etwas einreduzieren. Gemüsefond, Weißweinessig und Sahne hinzugeben. Zusätzlich noch mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Alles ein wenig köcheln lassen. Die Wirsingrouladen hinzugeben und bei zugedeckter Pfanne bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen die Salzkartoffeln zubereiten.

Die Pfeffersahne-Sauce abschmecken. Das Küchengarn bei den Rouladen entfernen und die Rouladen auf zwei großen Teller anrichten. Salzkartoffelstückchen daneben drapieren und großzügig Sauce darüber verteilen.