

Mangold-Roulade, Pilzfüllung, Sellerie-Soße, Apfel-Salten

Für zwei Personen

Für die Mangoldroulade:

4 Stauden Mangold	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
100 g Shiitake-Pilze	100 g Kräuterseitlinge	50 g kleine Pfifferlinge
3 Scheiben Toastbrot	3 EL Semmelbrösel	2 Eier, (Eigelb)
1 Bund Majoran	200 g Butter	5 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

100 g Knollensellerie	1 weiße Zwiebel	1 Zitrone, (Saft)
1 EL Zucker	4 EL Weißweinessig	100 ml Gemüsefond
1 Lorbeerblatt	50 g Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Trüffelöl
1 Msp. Sojalecithin	2 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

400 g mehlig. Kartoffeln	50 ml Milch	30 g Sahne
30 g Butter	1 Muskatnuss	Salz

Für die Apfelsalten:

1 Apfel	$\frac{1}{2}$ Zitrone, (Saft)	1 EL Zucker
50 g Butter		

Für die Mangoldroulade:

Den Mangold waschen, von den äußeren Blättern befreien und die Mangoldblätter in Salzwasser 30 Sekunden blanchieren, in Eiswasser abschrecken und trocken tupfen.

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Pilze mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen.

Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in Butter goldbraun braten. Abgießen und auf ein Küchentrepp geben.

Zwiebel, Knoblauch und Pilze klein schneiden und in einer sehr heißen Pfanne mit Pflanzenöl scharf anbraten. Butter zugeben und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Pilze mit den Semmelwürfeln und Semmelbröseln mischen und 2 Eigelb zugeben. Die Masse darf nicht zu feucht sein. Die Pilzmasse in die Mangoldblätter füllen und zu Rouladen aufrollen. Mit Klarsichtfolie fixieren und 10 Minuten in einem Dampfgarer erhitzen. Restliche Pilzmasse zu kleinen Knödel formen und ebenso in den Dampfgarer geben.

Die Mangoldroulade aus dem Dampfgarer nehmen und mit der Gewürzbutter 1 Minute glasieren. Die Knödel ebenso in der Nussbutter nachbraten. Pfanne mit wenig Öl erhitzen und die Pfifferlinge bei starker Hitze kurz braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Pilzroulade anrichten.

Für die Sauce:

Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und mit Sonnenblumenöl in einem kleinen Topf glasig dünsten. Zucker zugeben und mit dem Essig ablöschen. Reduzieren und mit Gemüsefond und Sahne auffüllen.

Sellerie klein schneiden mit Zitronensaft beträufeln und dazugeben. 10 Minuten mit dem Lorbeerblatt einköcheln lassen, das Lorbeerblatt entfernen und aufmixen. Durch einen Sieb streichen. Mit Trüffelöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit einem Stabmixer mit etwas Sojalecithin aufmixen.

Für das Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Milch

und Sahne in einem kleinen Topf erhitzen. Kartoffeln abgießen und zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken. Milch und Sahne unter die Kartoffelmasse rühren. Mit Salz und Muskat würzen. Butter erhitzen, bräunen und als Nussbutter in das Püree einrühren.

Für die Apfelspalten:

Butter mit Zucker in einer Pfanne erhitzen. Den Apfel in Spalten schneiden und in die heiße Butter legen. Mit Zitronensaft ablöschen. Wenden und aus der Pfanne nehmen.

Die Pilzroulade mit dem Kartoffelpüree und den Apfelspalten auf Tellern anrichten und servieren. Die Selleriesauce daneben anrichten.

Gottfried Mühling am 21. November 2017