

# Kohlroulade mit Birnen-Kürbis-Füllung, Rotwein-Soße

## Für zwei Personen

### Für die Kohlroulade:

1 Spitzkohl	$\frac{1}{4}$ Hokkaido	1 Birne
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehen	1 Zitrone, davon Abrieb
1 Ei	Butter	2-3 Zweige Petersilie
20 g Walnusskerne	2 EL Zucker	Olivenöl, Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

400 ml Rinderfond	150 ml Rotwein	1 EL kalte Butter
1 EL Speisestärke	Salz	Pfeffer

### Für die Kürbiscreme:

$\frac{1}{4}$ Hokkaido	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, davon Abrieb
1-2 EL Butter	200 ml Gemüfefond	1 EL Honig
1 Zweig Rosmarin	Muskatnuss	Öl, Salz, Pfeffer

### Für die Kohlroulade:

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Spitzkohl putzen, Blätter lösen und diese in kochendem Wasser blanchieren. Blätter kalt abschrecken und gut abtrocknen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Hokkaido und Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien, fein würfeln und in einer Pfanne mit Butter nach und nach anbraten. Bei gewünschter Farbe und Konsistenz alles in eine Schüssel geben.

Walnusskerne fein hacken und in einer Pfanne mit etwas Zucker karamellisieren. Einen kleinen Teil der Nüsse für die Garnitur beiseitelegen.

Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Petersilie fein hacken und zusammen mit dem Zitronenabrieb und den karamellisierten Nüssen zu der Masse geben. Nach Bedarf Ei hinzugeben und alles gut miteinander vermengen.

Spitzkohl-Blätter ausbreiten und etwa zwei Esslöffel Füllung mittig auf ein Blatt geben. Dann seitlich einklappen und dann straff aufrollen. Mit Zahnstochern, Rouladennadeln oder Küchengarn fixieren.

Olivenöl in einen heißen Bräter oder Topf geben, Rouladen 4-5 Minuten rundherum scharf anbraten. Bei Bedarf noch einige Minuten in der Pfanne schmoren lassen.

### Für die Sauce:

Rinderfond zum Kochen bringen, Rotwein hinzugeben und weiter köcheln lassen.

Etwas Wasser mit Speisestärke verrühren und unter den Rinderfond rühren. Noch einmal kurz aufkochen lassen. Zum Schluss etwas kalte Butter unter die Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Kürbiscreme:

Hokkaido putzen, Kerngehäuse entfernen und würfeln. In Gemüfefond weichkochen. Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer Pfanne in etwas Öl anschwitzen.

Kürbis abgießen, dabei etwas Fond auffangen. Kürbis zusammen mit dem Knoblauch, Butter und Honig fein pürieren. Mit Rosmarin, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und etwas Zitronenabrieb hinzugeben.

Jennifer Schönrock am 15. November 2023