

Spitzkohl-Roulade mit Kartoffel-Stampf, Zwiebel-Soße

Für zwei Personen

Für die Spitzkohlroulade:

200 g vegetar. Hackfleisch	1 Spitzkohl	1 altbackenes Brötchen
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Ei
4 EL Butterschmalz	½ Bund Petersilie	1 Prise weißer Pfeffer
1 Prise Piment d´Espelette	1 Prise gemahlener Kümmel	Salz

Für den Kartoffelstampf:

200 g mehlig. Kartoffeln	50 ml Sahne	130 g kalte Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Zwiebelsauce:

3 Zwiebeln	3 EL Butter	500 ml Gemüsefond
2 TL Sojasauce	4 EL trockenen Rotwein	1 TL dunklen Balsamico
2 TL Tomatenmark	2 EL Mehl	1 Zweig Majoran
Salz, Pfeffer		

Für die Spitzkohlroulade:

Einen großen Topf mit Salzwasser aufstellen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Petersilie hacken. Brötchen in etwas Wasser einweichen und danach ausdrücken. Vegetarisches Hack mit Ei, Zwiebeln, Knoblauch, eingeweichtem Brötchen und Petersilie vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Piment und Kümmel abschmecken.

Spitzkohl waschen und ein paar Blätter vorsichtig abtrennen. Fein hacken und unter Hackmasse rühren.

Restlichen Kohl vom Strunk und äußeren Blättern befreien und in den Topf mit siedendem Wasser legen, bis die Blätter sich gut lösen.

Herausnehmen, Strunkteile aus den Blättern V-förmig ausschneiden.

Jeweils 3 Blätter übereinanderlegen und Hackmasse darauf verteilen, dann zusammenrollen und mit einem Bindfaden fixieren. Roulade in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz kräftig anbraten. Mit 1-2 Kellen Kohlkochwasser ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Etwa 15 Minuten garen.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In kochendem Salzwasser garen und anschließend abgießen. Zu den warmen Kartoffeln, Sahne, 3 EL Butter, Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss geben und stampfen. Restliche Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen bis sie braun wird. Braune Butter beim Anrichten über den Stampf geben.

Für die Zwiebelsauce:

Zwiebeln abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit Butter anbraten bis sie glasig sind. Mit Tomatenmark tomatisieren, dann mit Mehl bestäuben und einrühren. Mit Fond ablöschen und aufkochen lassen. Sojasauce, Rotwein und Balsamico angießen und alles langsam köcheln lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und gezupftem Majoran abschmecken.

Ulrike Dengler am 04. Dezember 2023