

Wirsingroulade mit Ziegenkäse-Pilz-Füllung

Für zwei Personen

Für die Wirsingroulade:

2 große Blätter Wirsing	250 g braune Champignons	125 g Ziegenfrischkäse
100 g Walnüsse	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für den Süßkartoffel-Stampf:

150 g Süßkartoffeln	75 g Pastinaken	1 Schalotte
50 g Süßrahmbutter	100 ml Schlagsahne	1 EL heller Balsamico
1 Zimtstange	2 Sternanis	Salz, Pfeffer

Für die Glühweinzwiebeln:

2 kleine rote Zwiebeln	100 ml Glühwein	100 ml roter Portwein
1 EL Olivenöl		

Für den Crumble:

1 EL Panko	2 Zweige glatte Petersilie	1 EL Olivenöl
------------	----------------------------	---------------

Für die Wirsingroulade:

Die Wirsingblätter waschen, in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und sorgfältig trockentupfen. Champignons putzen und klein hacken. In einer Pfanne mit Olivenöl anbraten bis sie braun sind.

Walnüsse in einem Multizerkleinerer erst grob mahlen und einen EL für den Crumble beiseite stellen, dann fein mahlen. Mit in die Pfanne geben und andünsten. Petersilie fein hacken und anschließend mit Ziegenkäse unter Champignons rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wirsingblätter ausbreiten und Strunk mit einem Nudelholz platt rollen. Auf jedes Blatt Champignon-Masse verteilen, sodass sie zu einer Roulade zusammengerollt werden können. Mit Küchengarn zusammenbinden und in einer zweiten Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten braun abraten.

Für den Süßkartoffel-Stampf:

Schalotte abziehen und würfeln. Süßkartoffel und die Pastinake schälen und in kleine Würfel schneiden. 1 EL Butter in einem kleinen Topf erhitzen und alles darin anrösten. Mit Sahne ablöschen und etwas Wasser angießen, so dass die Würfel knapp bedeckt sind. Zimtstange und Sternanis dazugeben und kochen bis die Würfel weich sind.

Überschüssige Flüssigkeit abgießen und auffangen. Gewürze entfernen.

Restliche Butter hinzufügen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Bei Bedarf noch etwas von der abgegossenen Flüssigkeit angießen.

Balsamico unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Glühweinzwiebeln:

Zwiebeln abziehen, längs halbieren und in Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin leicht bräunen. Mit Glühwein und Portwein ablöschen und auf kleiner Hitze köcheln bis die Zwiebeln weich und die Flüssigkeit nahezu vollständig verdampft ist.

Für den Crumble:

Petersilie fein hacken. Panko in einer Pfanne mit Öl anrösten, dann Walnüsse unterheben und mit anrösten. Kurz vor dem Servieren Petersilie dazugeben.

Zum Anrichten den Stampf in einem Streifen auf den Teller streichen.

Eine Roulade schräg draufsetzen. Mit dem Glühweinzwiebeln dekorieren und das Crumble über den Teller streuen.

Torsten Woelpl am 18. Dezember 2023