

Enten-Wirsing-Roulade, Miso Rahm, Austern-Pilze, Knödel

Für zwei Personen

Für die Wirsingroulade:

1 Wirsingkohl	2 Entenkeulen	1 Entenleber
100 ml Sahne	1 Ei	2 getrock. Aprikosen
1 Zweig Majoran	2 EL Pinienkerne	Zimt, Salz, Pfeffer

Für den Miso-Rahm:

50 g Crème-fraîche	100 ml Entenfond	1 TL Misopaste
--------------------	------------------	----------------

Für die Gnocchi-Knödel:

250 g festk. Kartoffeln	1 Ei	75 g Mehl
25 g Kartoffelmehl	Mehl, Salz	$\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Füllung:

100 g frischer Babyspinat	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	100 g Ziegenfrischkäse
50 g Parmesan	Butter	50 g Pinienkerne
15 g Petersilie	3 EL neutrales Öl	Cayennepfeffer, Salz

Für die Austernpilze:

4 Austernpilze	Butter	Salz, Pfeffer
----------------	--------	---------------

Für die Wirsingroulade:

Vom Wirsingkohl pro Person ein schönes Blatt abziehen, in Salzwasser blanchieren, herausnehmen und die dicken Rippen herausschneiden.

Von den Entenkeulen das Fleisch auslösen. Ausgelöstes Entenfleisch sowie die Leber von Sehnen befreien. Die Hälfte des Entenfleisch mit dem Messer klein hacken und für später aufbewahren. Die andere Hälfte des Entenfleisch und die Leber salzen. Beides mit Sahne und dem Ei mit einem Mixstab pürieren.

Pinienkerne grob hacken, Aprikosen in kleine Würfel schneiden. Majoran hacken, sodass ein Esslöffel entsteht. Pinienkerne, Aprikosen und Majoran mit dem gehackten Entenfleisch und der pürierten Entenfleischmasse zu einer Art Farce vermischen, mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken. Das Kohlblatt mit etwa 3 Esslöffel der Entenfarce einstreichen, von unten nach oben einrollen, etwa bei der Hälfte die Seiten des Kohlblattes einschlagen, dann fertig aufrollen.

Für den Miso-Rahm:

Rouladen mit etwas Entenfond und eingerührter Misopaste in einen Bräter geben, einmal kurz aufkochen und zugedeckt bei kleinster Flamme ca. 10-15 Minuten garziehen lassen. Dann die Rouladen herausnehmen.

Miso-Entensud passieren und mit etwas Crème fraîche verrühren. Kurz aufkochen lassen und an die Seite stellen.

Für die Gnocchi-Knödel:

Kartoffeln schälen, klein schneiden und für ca.15-20 Minuten je nach Größe in Salzwasser garkochen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken und ausdampfen lassen. Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. Sobald die Kartoffeln etwas abgekühlt sind, Mehl, Eigelb und Salz hinzugeben und mit den gepressten Kartoffeln verkneten. Danach löffelweise das Kartoffelmehl einarbeiten, bis der Teig nicht mehr klebrig ist. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer etwa 3 cm dicken Rolle formen. Diese zunächst in etwa 3 cm lange Stücke schneiden, anschließend mit bemehlten Händen leicht flach drücken.

Für die Füllung:

Knoblauch abziehen und die Hälfte hacken. Spinat, Petersilie und Pinienkerne ebenfalls hacken. Parmesan fein reiben und mit Ziegenfrischkäse, Knoblauch, Spinat, Pinienkernen und Petersilie

gründlich vermischen. Die Masse mit Salz und Cayennepfeffer würzen und zu etwa 1 cm kleinen Kugeln formen. Jeweils eine Käse-Kräuter-Kugel in die vorbereiteten Teigstücke legen und mit dem Teig zu einem geschlossenen Gnocchi umhüllen.

Etwas Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi-Knödel in heißem Öl ca. 8 Minuten goldbraun anbraten.

Für die Austernpilze:

Pilze putzen. Butter in einer Pfanne nicht zu heiß werden lassen und die Austernpilze kurz 2-3 Minuten von jeder Seite anbraten, danach salzen und pfeffern.

Michael Hasselbusch am 12. Dezember 2022