

Kalb-Hack-Kraut-Involtini, Stampf-Kartoffeln, Senf-Soße

Für 2 Personen

400 g Kalbshack	400 g mehligk. Kartoffeln	2 Scheiben Toastbrot
10 große Spitzkohlblätter	1 Zwiebel	1 Ei
250 g Butter	150 ml Milch	250 ml Schlagsahne
450 ml Gemüsefond	2 EL Mehl	1 Lorbeerblatt
3 EL Dijon-Senf	1/2 Bund glatte Petersilie	1 Muskatnuss
Paprikapulver, rosenscharf	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Töpfe mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, grob würfeln und in dem Salzwasser gar kochen. Die Spitzkohlblätter vom Strunk lösen, in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Toastbrote entrinden und in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Das Kalbshack in eine Schüssel geben und das Ei, das Toastbrot und die Zwiebel hinzufügen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika abschmecken. Olivenöl in einer Pfanne stark erhitzen. Die blanchierten Spitzkohlblätter nun mit der Hackmasse bestreichen und zu kleinen Rouladen rollen. Die Rouladen in der Pfanne rundherum scharf anbraten. Anschließend 250 Milliliter Gemüsefond aufgießen und das Ganze etwa zehn Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen. 100 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen. Das Mehl ebenso in die Pfanne geben und durch ständiges Rühren anschwitzen. Anschließend den Dijon-Senf hinzufügen und mit 250 Milliliter Gemüsefond ablöschen. Die Sauce pürieren, die Schlagsahne einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend das Lorbeerblatt hinzufügen und die Sauce bei niedriger Temperatur ziehen lassen. Die gar gekochten Kartoffeln abgießen und ausdämpfen lassen. Die Milch und die übrige Butter in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln in eine Schüssel geben und zu Brei stampfen. Anschließend die erhitzte Butter und die Milch unter die Kartoffeln heben. Die Kartoffelmasse mit Muskatnuss und Salz abschmecken. Die Petersilienblätter abzupfen, klein hacken und zu der Masse hinzufügen. Die Krautinvoltini mit dem Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und mit der Sauce garnieren.

Marco Koeditz am 17. Oktober 2011