

Kohl-Roulade, Mehlkloß-Nocken, Weißwein-Zitronen-Soße

Für zwei Personen

Für die Wirsing-Säckchen:

250 g Rinderhackfleisch	1 Wirsing	6 Lauchzwiebeln
1 Schalotte	100 g Quark, 20%	1 EL Weißweinessig
1 Bund Schnittlauch	1 Stängel Koriander	½ TL gemahl. Kreuzkümmel
1 TL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Mehlkloß-Nocken:

1 altbackenes Brötchen	80 g Mehl	1 TL Backpulver
1 Ei	1 EL Butter	60 ml Milch, 3,5%
2-3 EL Mineralwasser	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Zitrone	2 EL Mehl	2 EL Butter
100 ml trockener Weißwein	2 Zweige Dill	1 Msp. Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

½ Bund glatte Petersilie

Für die Mehlkloß-Nocken in einem Topf gesalzenes Wasser zum Sieden bringen.

Für die Wirsingblätter in einem Topf Wasser mit Salz, Zucker und Weißweinessig zum Kochen bringen.

Für die Wirsing-Päckchen Wirsingblätter vom Strunk lösen. Lauchzwiebeln waschen, das Grün abschneiden. sechs Wirsingblätter und Zwiebelgrün blanchieren, aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. 100 Milliliter des Blanchierwassers beiseite stellen.

Hackfleisch mit Quark verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Kreuzkümmel abschmecken. Schalotte abziehen, fein würfeln und unter die Hackmasse geben. Koriander und Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Ebenfalls unter die Hackmasse rühren. Hackmasse auf Wirsingblättern verteilen und mit Küchengarn zu Päckchen binden. Päckchen in einem Siebeinsatz über dem Wasserbad mit Deckel circa zehn Minuten garen. Nach dem Garen Küchengarn durch Lauchzwiebelgrün ersetzen.

Für die Mehlkloß-Nocken Brötchen in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butter anrösten. Zum Abkühlen beiseite stellen. Ei aufschlagen und mit einem Teelöffel Salz, Milch und Mineralwasser schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und unter die Eimasse heben. Brötchenwürfel dazugeben. Mit Pfeffer würzen und mit Muskatnuss abschmecken. Nocken formen und ins siedende Wasser gleiten lassen. 15 Minuten ziehen lassen, dann mit einer Schöpfkelle abheben.

Für die Weißwein-Zitronen-Sauce Zitrone halbieren, Saft auspressen. Butter mit Mehl schmelzen lassen. Mit Weißwein ablöschen und glattrühren. 100 Milliliter des Blanchierwassers zugeben. Mit Salz, Pfeffer würzen, mit Zucker, Zitronensaft abschmecken. Dill abrausen, trockenwedeln, fein hacken und zur Sauce geben. Sauce reduzieren lassen, anschließend durch ein Sieb passieren.

Für die Garnitur Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Kohlroulade mit Mehlkloß-Nocken und Weißwein-Zitronen-Sauce anrichten. Mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Carolin Adam am 30. Mai 2016