

# Wirsing-Roulade mit Hackfleisch und Kartoffel-Püree

**Für zwei Personen**

**Für die Roulade:**

250 g Rinder-Hackfleisch	1 Kopf Wirsing	1 kleine Kartoffel
1 Karotte	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	Parmesan
1 Ei, Eigelb	250 ml Fleischfond	2 Zweige Thymian
2 Zweige glatte Petersille	2 Zweige Dill	2 EL neutrales Öl
Salz	Pfeffer	Eiswasser

**Für die Sauce:**

2 Stauden Kirschtomaten	1 $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehen	5 Sardellenfilets
75 g schwarze Oliven	$\frac{1}{4}$ EL Kapern	$\frac{1}{2}$ Msp. scharfe Peperoncini
4 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für das Püree:**

6 mehligk. Kartoffeln	50 ml Milch	30 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

**Für die Splitter:** 50 g Parmesan

**Für die Garnitur:** 2 Sch. Bacon 1 EL Pflanzenöl

**Für die Roulade:** Den Wirsing putzen, sechs schöne große Blätter in kochendem Wasser zwei Minuten blanchieren und eiskalt abschrecken.

Karotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Ein Wirsingblatt klein schneiden. Zwiebel, Karotten und Wirsing in Öl in einer Pfanne andünsten, abkühlen lassen und unter das Hackfleisch geben. Mit Salz, Pfeffer und Thymian kräftig würzen. Petersille und Dill fein hacken und unter die Fleischmasse heben. Ei trennen und Eigelb mit in die Masse mischen. Kartoffel schälen und für die Bindung hineinreiben. Etwas Parmesan reinreiben und gut vermischen.

Auf jedes Kohlblatt etwas von der Mischung geben, einrollen und zubinden. Im restlichen Öl die Röllchen von allen Seiten anbraten, Fleischfond zugeben und 15 Minuten bei mittlere Temperatur garen.

**Für die Sauce:** Tomaten blanchieren und häuten. Knoblauchzehen abziehen und pressen. Sardellenfilets, Oliven und Kapern feinhacken.

Öl erhitzen. Knoblauch bei schwacher Hitze kurz anbraten. Sardellenfilets dazugeben und zerdrücken. Oliven, Kapern und Tomaten dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und dem Peperoncini würzen. Zugedeckt etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

**Für das Püree:** Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser 20-25 Minuten garkochen. Milch und Butter in einem Topf erhitzen und die Kartoffeln dazu geben, kurz vom Servieren stampfen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

**Für die Splitter:** Auf einem Backpapier Parmesan raspeln und im Ofen bei 180 Grad 10 Minuten schmelzen lassen bis er leichte bräunliche Farbe annimmt.

Rausnehmen und abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren in kleine Stücke brechen und über das Gericht streuen.

**Für die Garnitur:** Bacon in der Pfanne mit Öl knusprig backen und als Garnitur verwenden. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Simona Ruppert am 07. September 2021