

Wirsing-Roulade Surf n Turf, Kartoffel-Wirsing-Taler

Für zwei Personen

Für die Wirsingroulade:

4 große Wirsingblätter	250 g Kalbsfilet	5 Riesengarnelen, Kopf und Schale
1-2 Eier	150 ml kalte Sahne	½ Bund Schnittlauch
½ TL Cayennepfeffer	1,5 TL Salz	1 Prise schwarzer Pfeffer
Eiswürfel		

Für die Krustentierjus:

Kopf/Schale der Garnelen	1 Bund Suppengrün	300 ml Gemüsefond
100 ml Weißwein	20 ml Anisée	50 ml Sahne
1 EL Tomatenmark	1 EL Olivenöl	1 Lorbeerblatt
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffel-Wirsing-Taler:

2 mehligk. Kartoffeln	1 Kopf Wirsing	4 EL Butterschmalz
Muskatnuss	½ TL zerstoßenen Kümmel	Salz, Pfeffer

Für die gedünsteten Möhren:

3-4 junge Möhren	2 Orangen	150 ml Gemüsefond
1 EL Butter	1 EL Zucker	¼ TL Harissapulver

Für die Möhrengrün-Creme:

1 Bund Möhrengrün	1 Zitrone	1 EL Butter
2 EL Crème-fraîche	100 ml Gemüsefond	Salz

Für die Wirsingroulade:

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Strunk der Wirsingblätter einschneiden, dann im kochenden Wasser kurz blanchieren und danach in Eiswasser abschrecken.

Kalbsfilet abrausen, trockentupfen und gegebenenfalls parieren. Das Filet so zurechtschneiden, das man 2 ca. 10 cm lange und 4 cm dicke Stücke erhält. Diese von allen Seiten in einer Pfanne scharf anbraten und dann salzen und pfeffern.

Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien. Kopf/Schalen werden später für die Sauce benötigt.

Gepulte Garnelen waschen und grob geschnitten in einen Multi-Zerkleinerer geben. Eier trennen, dabei das Eiweiß auffangen.

Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und hacken. Eiweiß, gehackten Schnittlauch, Salz und Cayennepfeffer hinzugeben und mit 100 ml Sahne zusammen zu einer homogenen Masse verarbeiten. Sollte die Masse zu fest sein etwas mehr Sahne hinzufügen. Damit sie nicht zu warm wird und das Eiweiß gerinnt, ein wenig Eis dazugeben. Die Masse ist gut, wenn sie zwischen den Fingern Fäden zieht.

1-2 Wirsingblätter auf einem Stück Klarsichtfolie ausbreiten. Die Hälfte der Farce dünn aufstreichen, wobei die Seiten freizuhalten sind. Dann das Filet im unteren Viertel mittig platzieren, die Seiten einklappen und dann von unten nach oben mit leichtem Druck rollen. Roulade in dem Stück Klarsichtfolie einrollen und die Enden wie ein Bonbon verzwirbeln.

Diesen Vorgang mit einem Stück Alufolie wiederholen.

Die fertigen Bonbons in siedendem Wasser für ca. 15-20 Minuten pochieren.

Für die Krustentierjus:

Öl in einem mittleren Topf erhitzen. Köpfe und Schalen der Garnelen anbraten. Suppengrün in grobe Würfel schneiden und mit in den Topf geben, sobald die Karkassen Farbe angenommen

haben.

Tomatenmark dazugeben und mit anbraten. Wenn sich am Boden ein Ansatz von Röstaromen bildet das Ganze mit Anisée, Weißwein und Fond ablöschen. Lorbeerblatt hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze einreduzieren lassen.

Wenn sich die Flüssigkeit um ca. 2/3 reduziert hat, die Sauce durch ein Sieb in einen weiteren Topf passieren und mit der Sahne nochmals zum Kochen bringen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Eventuell vor dem Servieren mit dem Stabmixer die Sauce noch mal schaumig schlagen.

Für die Kartoffel-Wirsing-Taler:

Die Kartoffeln schälen und grob raspeln. Wirsing ebenfalls grob raspeln. Die Kartoffel-Wirsing-Masse sollte ein Mischungsverhältnis von 3/2 haben. Masse salzen und 10 Minuten beiseitestellen. Danach das ausgetreten Wasser ausdrücken. Die Masse soll feucht, aber nicht nass sein. Masse mit Kümmel, Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und mit Hilfe eines Servierringes (6 cm) 4 gleichmäßige Puffer, bei mittlerer Hitze, von beiden Seiten knusprig braten.

Für die gedünsteten Möhren:

Möhren schälen und längs halbieren. Diese dann in einer Pfanne mit einem $\frac{1}{2}$ EL Butter anbraten. Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Mit dem Saft der Orangen ablöschen. Fond, restliche Butter hinzugeben und bei mittlerer Hitze bissfest schmoren lassen. Sollte die Flüssigkeit zu schnell verkochen, ein wenig Hitze reduzieren und etwas Fond nachgießen. Mit Salz und Harissapulver abschmecken.

Für die Möhrengrün-Creme:

Möhrengrün grob zerhacken und mit dem Fond und der Butter in einem Standmixer pürieren. Die Masse durch ein feines Sieb passieren. Den so entstandenen Sud mit Crème fraîche verrühren. Aufpassen, das nicht zu viel Sud in die Creme kommt, und diese zu flüssig wird.

Mit Salz und einem Spritzer Zitrone abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Denis Küper am 14. März 2022