

Wirsing-Päckchen mit Fetakäse und Karotten-Salat

Für zwei Personen

1 Kopf Wirsing	50 g geräucherter Speck	125 g Karotten
100 g Fetakäse	3 EL Frischkäse	20 g Pinienkerne
2 Schalotten	1 Ei	10 ml Sahne
3 TL Butterschmalz	1 TL Sonnenblumenöl	1 TL heller Balsamicoessig
1 EL Mineralwasser	Semmelbrösel, heller Sesam	1 Bund glatte Petersilie
Zucker, schwarzer Pfeffer	Kräutersalz, Salz	

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Von dem Wirsing die sechs äußeren Blätter ablösen, in dem kochendem Salzwasser blanchieren, abschrecken und diese dann gut trocken tupfen. Die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten und abkühlen lassen. Den Speck in feine Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen, klein hacken und zusammen mit den Speckwürfeln im heißen Butterschmalz anbraten. Anschließend wieder etwas abkühlen lassen. Den Feta würfeln. Die Schalotten zusammen mit dem Fetakäse, dem Frischkäse, den Speckwürfeln, den Pinienkernen, der Sahne, Pfeffer und Salz verrühren und abschmecken. Die fertige Füllung gleichmäßig auf die Wirsingblätter verteilen. Die Seiten der Wirsingblätter einschlagen, zu einem Päckchen falten und mit einem Küchenband umwickeln. Anschließend das Ei verquirlen und die Päckchen darin wenden. Die Semmelbrösel und den Sesam miteinander vermengen und die Päckchen damit panieren. Anschließend in einer Pfanne mit dem restlichen Butterschmalz anbraten. Die Karotten schälen, von den Enden befreien und grob hobeln. Das Öl, den Essig und das Mineralwasser mit den Karotten vermengen und mit dem Kräutersalz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Petersilie zupfen, fein hacken und ebenfalls unter die Karotten mengen. Die Wirsingpäckchen mit dem Fetakäse und dem Karottensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Blamberger am 08. Mai 2012