

# Gefüllte Wirsing-Röllchen mit Feldsalat und Speck-Chips

**Für zwei Personen**

**Für die Wirsingröllchen:**

1 Kopf Wirsing	1 Schalotte	1 Ei
75 g Ziegenkäse	1 TL Sahne	5 g Butterschmalz
50 g Semmelbrösel	25 g Pinienkerne	50 g Sesam
Salz	Pfeffer	

**Für den Feldsalat:**

100 g Feldsalat	5 Scheiben Frühstücksspeck	1 TL mittelscharfer Senf
2 EL Weißweinessig	2 EL Walnussöl	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Garnitur:**

1 Granatapfel	1 EL Granatapfelessig
---------------	-----------------------

Für die Röllchen von einem Wirsingkopf 6 äußere Blätter ablösen und in kochendem Salzwasser blanchieren. Gut abtropfen lassen und trockentupfen. Pinienkerne in einer Pfanne anrösten. Schalotte abziehen, würfeln und im heißen Butterschmalz goldbraun andünsten. Ziegenkäse mit Schalotten, Pinienkernen, Sahne, Pfeffer und wenig Salz verrühren und abschmecken. Füllung gleichmäßig auf Blättern verteilen. Seiten der Kohlblätter einschlagen, zu Päckchen falten und mit Holzspießen fixieren. Ei aufschlagen und verrühren. Semmelbrösel und Sesam mischen. Päckchen erst durch das Ei ziehen, dann panieren und in heißem Butterschmalz braten. Für den Feldsalat Senf, Essig und Öle mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Speck kurz in einer Pfanne anbraten. Feldsalat mit Dressing mischen und Speckchips darüber geben. Die gefüllten Wirsingröllchen mit Feldsalat und Speck-Chips auf Tellern anrichten, mit einigen Granatapfelkernen und -essig garnieren und servieren.

Svenja Haas am 19. Januar 2016