

## Chili-Weißwurst-Roulade mit Pilz-Tatar

### Für zwei Personen

500 g Kalbsbrät	2 EL Schinkenwürfel	1 kleiner Wirsing
200 g Pilze	1 Karotte	1 grüne Zucchini
1 gelbe Zucchini	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	15 g Butter
2 EL Crème-fraîche	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Wasser in einen Topf mit Dampfeinsatz auf 90 Grad vorheizen. Einen weiteren Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Vier bis sechs Blätter vom Wirsing abziehen, waschen und trocken tupfen. Die Kohlblätter in das kochende Wasser geben und weich kochen lassen. Die Blätter herausnehmen, trocken tupfen und den Strunk mit einem Messer abflachen. Die Blätter nebeneinander auf ein Geschirrtuch legen und mit einem weiteren bedecken. Anschließend mehrmals mit dem Nudelholz darüber rollen, bis eine glatte Fläche entsteht. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und etwas von der Schale abreiben. Die Karotte und die beiden Zucchini putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Gemüsewürfel in dem Salzwasser blanchieren, in kaltem Wasser kurz abschrecken und trocken tupfen. Die Würfel anschließend zusammen mit den Schinkenwürfeln unter das Kalbsbrät heben. Mit etwas Muskatnuss, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kalbsbrät auf die Kohlblätter streichen, einrollen, in Klarsichtfolie und anschließend in Alufolie einwickeln. Die eingewickelten Weißwurstrouladen in den Dampfeinsatz legen und circa 15 bis 20 Minuten garen lassen. Für das Tatar die Pilze putzen und klein würfeln. Die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Eine Pfanne erhitzen und die Butter darin zerlassen. Schalotten, Knoblauch und Pilze kurz scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Anschließend zusammen mit dem Crème fraîche unter die angebratenen Pfifferlinge rühren. Die Weißwurstroulade aus der Folie nehmen, anschneiden und zusammen mit dem Pilz-Tatar anrichten und servieren.

Markus Kieslich am 23. Mai 2012