

# Brezen-Weißwurst-Roulade mit Pilz-Rahmsoße

**Für zwei Personen**

**Für die Roulade:**

100 g feines Schweinebrät	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Laugenbrezel
1 Ei	100 ml Milch	2 Frühlingszwiebeln
1 Kopf Rotkohl	3 EL Wildpreiselbeeren im Glas	1 Apfel (Boskoop)

**Für die Pilzrahmsauce:**

4 Steinpilze	1 Bund Petersilie glatt	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel
2 Schalotten	150 ml Weißwein trocken	150 ml Sahne
150 ml Hühnerfond	1 EL Butterschmalz	1 EL Butter
schwarzer Pfeffer	Muskatnuss	Salz

**Für die Garnitur:**

1 große Karotte	300 ml Frittieröl	Fenchelsamen
-----------------	-------------------	--------------

Für die Rotkohlblätter einen Topf mit Wasser erhitzen und die Rotkohlblätter fünf Minuten darin dünsten. Anschließend abkühlen lassen.

Für die Kohlroulade einen 30 Zentimeter langen Streifen Alufolie auf ein Brett legen. Darüber einen gleichlangen Streifen Frischhaltefolie legen. Die abgekühlten Rotkohlblätter überlappend auf die Frischhaltefolie legen, so dass keine Löcher entstehen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen, dann die Preiselbeeren gleichmäßig darauf verteilen und mit einer Reibe etwas Apfel darüber reiben.

Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und mit etwas Butter in einer Pfanne kurz andünsten. Die Milch hinzugeben und erwärmen.

Dann die Laugenbrezel in dünne Streifen schneiden und in der Milch fünf Minuten einweichen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und gehackter Petersilie abschmecken. Ein Ei aufschlagen, verrühren und anschließend die Hälfte mit der Brezenknödelmasse vermengen. Anschließend die entstandene Brezenknödelmasse auf den Rotkohlblättern verteilen. Das Brät mit fein gehacktem Schnittlauch vermengen und auf der Brezenknödelmasse verteilen.

Nun der Länge nach den Rotkohl einrollen. Mithilfe der Frischhaltefolie eine Rolle formen und gut verschließen. Mit der Alufolie die Rolle nochmals einwickeln. Das Ganze 15 Minuten im heißen Wasserbad garen. Die Rolle aus der Folie entfernen und in zehn Zentimeter breite Streifen schneiden.

Für die Pilzrahmsauce die Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Danach die Pilze putzen, in dünne Streifen schneiden und beides in Butterschmalz anbraten. Mit Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und Kerbel würzen. Zum Schluss etwas Butter und Sahne hinzugeben. Für die Garnitur die Karotte schälen. Mit einem Sparschäler acht dünne Streifen schälen. Das Frittieröl in einem Topf erhitzen und jeweils zwei Karottenstreifen für wenige Minuten frittieren, mit einer Gabel aus dem Fett holen und auf einem Küchenpapier abtupfen.

Den Streifen vor dem Erkalten schnell um einen runden Stab wickeln, einen Moment andrücken und dann vorsichtig runterziehen um die spiralförmige Form zu erhalten. Anschließend mit Salz und gemahlene Fenchelsamen würzen.

Zwei bis drei Stücke der Roulade auf dem Teller anrichten, daneben die Pilzrahmsauce geben und mit den Karottenstreifen garnieren.

Rebekka Nolte am 27. Juli 2015