

Spitzkohl-Wickel mit Dattel-Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln, mehlig	Salz	1 kleiner Spitzkohl
1 Zwiebel	5 EL Butterschmalz	250 ml Sahne
Pfeffer	10 Medjooldatteln	60 g Ziegenfrischkäse
1 Schalotte	100 ml Gemüsebrühe	2 EL Butter
Kreuzkümmel, gemahlen	4 Blätter Frühlingsrollenteig	

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Vom Spitzkohl 8 schöne große Blätter vorsichtig lösen, diese in einem großen Topf mit Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Restlichen Spitzkohl halbieren und den Strunk entfernen. Dann Kohl in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anbraten. Spitzkohlstreifen zugeben und langsam goldbraun schmoren. 150 ml Sahne zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Sahne cremig einkochen lassen. Die Datteln entsteinen. 4 Datteln mit dem Frischkäse füllen. Die restlichen Datteln fein hacken. Den geschmorten Spitzkohl auf die blanchierten Blätter geben und zu Rouladen aufrollen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen, die Spitzkohlrouladen zugeben und rundherum goldbraun anbraten. Gemüsebrühe und restliche Sahne angießen und etwas einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln abschütten, 2 EL Butter zugeben und zerstampfen. Die gehackten Datteln untermischen, mit Kreuzkümmel und Salz abschmecken. Die gefüllten Datteln in je ein Frühlingsrollenteigblatt einwickeln und in einer Pfanne mit 3 EL Butterschmalz goldbraun ausbraten. Spitzkohlwickel anrichten und etwas Sauce angießen, das Dattel-Kartoffelpüree zugeben und die gefüllte Dattel obenauf legen.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 23. Februar 2011