

Spitzkohl-Rouladen mit Schafkäse und Pastinaken

Für 4 Personen

800 g Pastinaken	5 EL Butterschmalz	Salz, Zucker, Currypulver
150 ml Gemüsebrühe	1 Spitzkohl	1 Zwiebel
400 g Feta aus Schafsmilch	Pfeffer	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund glatte Petersilie	150 ml Sahne	6 getrocknete Aprikosen
2 EL Mandelstifte		

Die Pastinaken schälen und in feine Würfelchen schneiden. In einem Topf mit 2 EL Butterschmalz die Pastinaken anbraten, mit Salz, einer Prise Zucker und Curry würzen. Gemüsebrühe angießen und zugedeckt ca. 5 Minuten die Pastinake bissfest garen. Dann den Topf vom Herd ziehen. Vom Spitzkohl äußere unschöne Blätter abnehmen und entfernen. Dann den Strunk des Kohlkopfes heraus schneiden und vorsichtig 8 große Kohlblätter ablösen. Diese in einem Topf mit kochendem Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Restlichen Kohl fein schneiden. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einem Schmortopf mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen. Den geschnittenen Kohl zugeben und braten, bis der Kohl etwas Farbe angenommen hat. Schafkäse würfeln, unter den Kohl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kohl- Schafkäsemischung in die blanchierten Kohlblätter wickeln und diese in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz anbraten. Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Sahne zu den Pastinaken geben und im Topf erwärmen, Schnittlauch und Petersilie untermischen und abschmecken. Die getrockneten Aprikosen in feine Streifen schneiden, die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten und die Aprikosen zugeben. In tiefen Tellern die Pastinaken anrichten, die Kohlrouladen darauf geben und mit den Aprikosen-Mandeln bestreuen.

Jacqueline Amirfallah 19. September 2012