

Kohl-Koulade mit Schafkäse und Gewürz-Linsen

Für 4 Personen

3 EL Mandelstifte	1 Spitzkohl	3 EL Butterschmalz
150 g Schafkäse	Salz, Pfeffer	1 EL Rosinen
1 Möhre	1 Pastinake	1 Stange Lauch
500 g Berglinsen	1 TL milden Curry	1 Prise Cumin
$\frac{1}{2}$ TL Piment d Espelette	2 Zweige Thymian	ca. 800 ml Gemüsebrühe
$\frac{1}{4}$ Liter Sahne		

Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Den Spitzkohl kurz in kochendes Wasser tauchen und die acht äußeren Blätter ablösen. Den restlichen Kohl fein schneiden und in 1 EL Butterschmalz langsam weich schmoren. Den Käse zerkrümeln und dazu geben mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Mandelstifte und einige Rosinen zugeben. Möhre und Pastinake putzen und würfeln. Den Lauch waschen, das Grüne vom Lauch beiseite legen und den Rest fein schneiden. Das Gemüse in 1 EL Butterschmalz anbraten, die Linsen zugeben, Curry, Cumin und Piment d Espelette darüber stäuben, Thymian zugeben, mit Gemüsebrühe auffüllen, so dass die Linsen gerade bedeckt sind und weichkochen, sollte ca. 25 Minuten dauern. Die Schafkäsemischung auf die Kohlblätter geben und zu Rouladen wickeln. In 1 EL Butterschmalz rundherum anbraten, ein wenig Gemüsebrühe zugeben und kurz dünsten. Das Grüne vom Lauch unter die Linsen geben, die Sahne zugeben und nochmal aufkochen und abschmecken. Die Rouladen auf die Gewürzlinen legen und mit den restlichen Rosinen und Mandeln bestreuen.

Jacqueline Amirfallah 17. Oktober 2012