

Mangold-Fröschle mit Ziegenkäse gefüllt und Zwiebel-Soße

Für 4 Personen

Für die Sauce:

300 g rote Zwiebeln	80 g Zucker	100 ml Gemüsebrühe
150 ml Rotwein	1 EL Rotweinessig	40 ml Cassis
Salz, Pfeffer		

Für die Mangoldfröschle:

8 große Mangoldblätter	2 Schalotten	3 EL Butter
60 g Walnusskernhälften	200 g Ziegenfrischkäse	1/2 Bund glatte Petersilie
1 Msp. gemahlener Koriander	1 Ei	2 EL geriebenes Weißbrot
Salz, Pfeffer		

Für die Sauce:

Die Zwiebeln schälen und fein schneiden. In einem Topf Zucker goldbraun karamellisieren, die Zwiebeln zugeben und mit Brühe und Rotwein auffüllen. Essig und Cassis zugeben und mit Salz, grob gemahlenem Pfeffer würzen. Das Ganze ca. 20-30 Minuten langsam köcheln lassen, bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Mangoldfröschle:

Die Mangoldblätter kurz in kochendes Wasser geben, in kaltem Wasser abschrecken, auf einem Tuch trocknen und auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Für die Füllung Schalotten schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, herausnehmen und mit den Schalotten in eine Schüssel geben. Den Käse ebenfalls zugeben und alles mit einer Gabel zerdrücken und vermischen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Petersilie mit Koriander, Ei und den Weißbrotbörselel mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles unter die Käsemasse mischen. Auf jedes vorbereitete Mangoldblatt etwas Masse geben und die Blätter so einschlagen, dass kleine Päckchen entstehen. In einem flachen Topf 2 EL Butter schmelzen, die Päckchen nebeneinander hineinssetzen und zugedeckt langsam braten. Nach 3 Minuten umdrehen und auf der anderen Seite nochmal ca. 3 Minuten weiterbraten. Die Mangoldfröschle mit der Sauce anrichten und servieren.

Vincent Klink am 09. Januar 2014