

Nuss-Krautwickel mit Petersilienwurzel-Püree

Für 4 Personen

8 Blätter Weißkohl	Salz	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl	1 Bund glatte Petersilie
2 Zweige Thymian	50 g Haselnüsse, grob gemahlen	50 g Walnüsse, gehackt
200 g Ziegenfrischkäse	1 Msp. Koriander, gemahlen	1 Ei
1 TL Bio-Gemüsebrühepulver	4 EL geriebenes Weißbrot	Pfeffer
2 EL Butter	600 g Petersilienwurzeln	1 EL Butterschmalz
1 Prise Zucker	250 ml Gemüsebrühe	80 ml Sahne
1 Prise Muskat		

Die Kohlblätter in reichlich kochendem Salzwasser 2-3 Minuten blanchieren, eiskalt abschrecken, abtropfen lassen und mit Küchentuch gut trocken tupfen. Für die Füllung Schalotte und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl goldgelb anschwitzen. Petersilie und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Haselnüsse und Walnüsse in einer Pfanne kurz anrösten, dann mit dem Käse in eine Schüssel geben.

Schalotten, Petersilie, Thymian, Koriander, Ei, Gemüsebrühepulver und 2 EL geriebenes Weißbrot zugeben und alles gut vermischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Kohlblätter auf einer Arbeitsfläche nebeneinander auslegen. Etwas Käsemasse auf die Kohlblätter geben, die Blattränder einschlagen und die Kohlblätter aufrollen. Die Krautwickel mit der „Naht“ nach unten in eine gebutterte Auflaufform setzen. Butter in kleinen Flocken und das restliche geriebene Brot darauf streuen. Im Ofen die Krautwickel ca. 25 Minuten garen.

In der Zwischenzeit Petersilienwurzeln schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butterschmalz Petersilienwurzeln anschwitzen, mit 1 Prise Salz und Zucker würzen. Brühe und Sahne angießen und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen. Dann mit dem Pürierstab fein pürieren, mit Muskat und Pfeffer abschmecken.

Das Püree auf Tellern anrichten, je 2 Kohlrouladen darauf geben und servieren.

Vincent Klink am 10. Dezember 2015