

Schwäbische Laubfrösche mit Pastinaken gefüllt

Für 4 Personen

Für die Laubfrösche:

2 Zwiebeln	4 mittelgroße Pastinaken	2 EL Butter
1 l Gemüsebrühe	200 g Sahne	60 g Parmesan
1 Stiel Thymian	2 Eigelb	Meersalz
Pfeffer	Muskatnuss	1 Brötchen vom Vortag
8 große Mangoldblätter	3 EL Butterschmalz	

Für die Sauce Hollandaise:

100 g Butter	200 ml Weißwein	2 EL Apfelessig
4 Eigelb	Salz	Pfeffer

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Pastinaken putzen, schälen und in kleine Würfelchen schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin andünsten. Pastinakenwürfel zu den Zwiebeln geben und mit andünsten.

Mit Gemüsebrühe auffüllen und alles zugedeckt sacht weichkochen.

Die Pastinakenwürfel abtropfen lassen und die Brühe auffangen. Brühe anderweitig, z. B. für eine Suppe, verwenden.

Die weich gegarten Pastinakenwürfel und Sahne in einem Topf aufkochen. Parmesan fein reiben, einrühren und alles offen sämig einkochen.

Pastinakenmischung in einen Mixer geben und fein mixen oder mit dem Pürierstab fein zerkleinern.

Pastinakenpüree in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen.

Inzwischen Thymian abspülen, trocken schütteln abzupfen und fein hacken.

Thymian, Eigelbe, Salz, Pfeffer und Muskat unter das Pastinakenpüree mischen.

Das Brötchen fein reiben und sieben. Soviel Semmelbrösel unter die Pastinakenmasse mischen, dass diese dicklich wird.

Mangoldblätter in kochendem Salzwasser blanchieren, sodass sie bissfest, aber weich genug zum Füllen sind. Mangold in eisgekühltem Wasser abschrecken, dann gut abtropfen lassen.

Die Blätter auf einer Arbeitsfläche ausbreiten. Jeweils etwas Pastinakenfüllung in die Mitte setzen. Zu Päckchen falten.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Die „Laubfrösche“ mit der Naht nach unten einlegen. Bei schwacher bis mittlerer Hitze zugedeckt etwa 3 Minuten sacht braten. Die Päckchen dann wenden und weitere 3 Minuten zugedeckt fertig braten.

Währenddessen für die Sauce Hollandaise die Butter in einem Topf sacht bräunen, leicht abkühlen lassen.

Weißwein, Essig und Eigelbe in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad aufschlagen, bis die Masse zu binden anfängt.

Dann den Kessel vom Wasserbad nehmen. Die flüssige braune Butter nach und nach mit einem Schneebesen kräftig unter die Eigelbmasse schlagen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Laubfrösche und Sauce Hollandaise sofort auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Vincent Klink am 04. April 2019