

Vegetarische Wirsingroulade mit Haselnüssen

Für 4 Personen:

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	12 frische Maronen
1 Wirsingkohl	80 g Butter	Pfeffer
Muskatnuss	3 EL Haselnusskerne	1 Bund frischer Majoran
3 EL Butterschmalz	1 Zwiebel	200 g gegarte Maronen
gemahl. Kreuzkümmel	500 ml Gemüsebrühe	100 ml Sahne
20 g kalte Butter		

Außerdem:

Küchengar	Speisestärke
-----------	--------------

Die Kartoffeln schälen, waschen, in einen Topf geben und mit leicht gesalzenem Wasser bedeckt aufkochen. Kartoffeln zugedeckt gar kochen.

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die frischen Maronen in Schale an der flachen Seite mit einem spitzen Messer leicht einritzen.

Maronen und etwas Wasser in eine flache Auflaufform geben. Im heißen Backofen etwa 10 Minuten rösten.

Den Wirsing putzen, ggf. äußere sehr grobe Blätter entfernen.

Leicht gesalzenes Wasser in einem großen Topf aufkochen. Den Kohlkopf vorsichtig hineingeben und kurz köcheln lassen.

Kohl dann mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, etwas abkühlen lassen und die äußeren Blätter vorsichtig lösen.

Den Vorgang wiederholen, bis etwa 12 schöne, große Blätter abgelöst sind. Die Blätter eventuell zusätzlich nochmals kurz im kochenden Wasser blanchieren, bis sie formbar sind. Wirsingblätter in reichlich kaltem Wasser abschrecken. Kohlblätter gründlich abtropfen lassen.

Den übrigen Kohl fein schneiden.

In der Pfanne 23 EL Butter erhitzen, den fein geschnittenen Kohl darin andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zugedeckt bei schwacher Hitze mit noch leichtem Biss dünsten. Maronen aus dem Backofen nehmen, etwas abkühlen lassen. Dann die Maronen schälen und grob zerkleinern.

Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett rösten, auf einen Teller geben und auskühlen lassen. Nüsse hacken.

Den Majoran abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Majoran hacken.

Die gegarten Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken.

Für die Füllungsmasse ca. 1/3 der gepressten Kartoffeln mit dem gedünsteten Wirsing, gehackten Maronen und Haselnüssen mischen. Mit Salz und etwas Majoran würzen.

Die vorbereiteten Wirsingblätter auf einer Arbeitsfläche ausbreiten, dicke Blattrippen flach schneiden. Je 2 Blätter leicht überlappend auslegen, die Füllung auf den Blättern verteilen.

Seiten der Wirsingblätter etwas über die Füllung klappen. Die Blätter fest zu Rouladen aufrollen. Mit Küchengar fixieren.

Butterschmalz in einem weiten Topf erhitzen. Die Rouladen darin bei mittlerer Hitze rundherum goldbraun braten.

In der Zwischenzeit Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Etwas Butter in einem Topf erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin andünsten.

Gegarte Maronen zugeben. Mit Salz und Kreuzkümmel würzen.

Gemüsebrühe angießen, alles einmal aufkochen lassen.

Dann die Mischung abtropfen lassen, Brühe aufbewahren. Maronen in einen hohen Mixbecher

oder Mixer geben und fein pürieren, dabei nach und nach soviel Kochflüssigkeit untermixen, dass ein feines Püree entsteht.

Die restlichen gepressten Kartoffeln unter das Maronenpüree mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rouladen aus dem Topf heben und zugedeckt warm halten.

Den Bratensatz mit Sahne und übriger Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen. Offen etwas einkochen lassen.

Die Sauce mit Salz, übrigen Majoranblättchen und Pfeffer würzen und abschmecken.

Die gut gekühlte Butter in Stückchen untermixen. Die Sauce nach Belieben mit etwas angerührter Maisstärke binden.

Wirsingröllchen, Sauce und Kartoffel-Maronenpüree anrichten

Jacqueline Amirfallah am 28. Oktober 2020