

Wirsing-Roulade mit Curry-Möhren

Für 4 Personen

300 g Kartoffeln, mehlig.	Salz	1 Wirsingkohlkopf
4 EL Butterschmalz	Pfeffer	100 g rote Linsen
3 Stiele glatte Petersilie	30 g Butter	1 Eigelb (Kl. M)
20 g Hartweizengrieß	30 g Kartoffelstärke	Muskat

Für die Currymöhren:

300 g Möhren	10 g frischer Ingwer	20 g Butter
Salz	1 TL Curry	150 ml Orangensaft
150 ml Mineralwasser		

Außerdem: Küchengar

Die Kartoffeln waschen, in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weichkochen, abgießen und noch warm pellen.

Inzwischen vom Wirsingkohlkopf den mittleren harten Strunk keilförmig mit einem Messer ausschneiden. Eventuell angetrocknete, unschöne Außenblätter entsorgen. 8 schöne, große Außenblätter vorsichtig ablösen.

Die großen Wirsingblätter in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 1 Minute blanchieren, herausnehmen, in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen und zwischen sauberen Geschirrtüchern gut trocken tupfen.

Das Innere des Wirsingkopfes in feine Streifen schneiden. Die Hälfte vom Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Wirsingstreifen darin ca. 5 Minuten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann Pfanne vom Herd ziehen.

Die Linsen in einem Topf mit leicht kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten leicht knackig garen. In ein Sieb gießen, abschrecken und gut abtropfen lassen.

Petersilie abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Butter in einem Topf schmelzen.

Die gepellten Kartoffeln noch warm durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.

Zerlassene Butter, Linsen, Petersilie, gebratene Wirsingstreifen, Eigelb, Grieß und Stärke zu den Kartoffeln geben und vermischen. Die Masse mit Salz und Muskat würzen.

Den Backofen auf 170 Grad Ober und Unterhitze vorheizen.

Die blanchierten Wirsingblätter zusätzlich mit einem Nudelholz flach rollen. Auf die Wirsingblätter jeweils etwas Kartoffel-Linsen-Masse geben, die Seiten leicht über die Füllung klappen und Wirsing zu Rouladen aufrollen. Mit Küchengar fest zusammenbinden.

Restliches Butterschmalz in einem backofentauglichen Schmortopf mit passendem Deckel schmelzen. Die Rouladen bei mittlerer Hitze rundum anbraten, dann zugedeckt im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten garen, dabei zwischendurch wenden.

Für die Currymöhren Möhren waschen, putzen, schälen und längs in ca. 4 cm lange Stifte schneiden.

Ingwer schälen und in feine Stifte schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen, Ingwer zugeben und kurz andünsten. Dann die Möhrenstifte zugeben und etwa 2 Minuten dünsten. Mit Salz und Currypulver würzen.

Orangensaft und Mineralwasser zu den Möhren geben und zugedeckt bei milder Hitze ca. 6 Minuten garen, zum Ende der Garzeit die Temperatur erhöhen.

Rouladen aus dem Backofen nehmen. Rouladen und Curry-Möhren auf Tellern anrichten.

Sören Anders am 18. Februar 2022