

# Spitzkohl-Roulade mit Couscous und Kokos-Schaum

## Für 4 Personen

1 Spitzkohl	3 Nelken	3 Sternanis
5 Kapseln Kardamom	1 Stange Zimtstange	1 Schote Chili, klein, getrocknet
300 ml Geflügelfond	250 g Couscous	1 Paprika, rot
100 g Zuckerschoten	50 g Mais	30 g Pinienkerne
30 g Rosinen	6 EL Olivenöl	50 g Butter
2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch	2 EL Kokosflocken
100 ml Kokosmilch	150 g Schmand	Salz
Pfeffer	Chili	Gartenkresse

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Den Spitzkohl waschen, die äußeren Blätter abschneiden und den Strunk kreisrund herausschneiden. Circa acht große Blätter abnehmen, flach auslegen und falls nötig die Reste des Strunks entfernen. Die Blätter etwa zwei Minuten blanchieren, anschließend kalt abschrecken. Kardamom, Nelken, Zimtstange, Sternanis und Chilischote im Mörser grob zerstoßen und in ein Teesieb geben. 250 Milliliter Geflügelfond mit den Gewürzen aufkochen und zehn Minuten ziehen lassen. Den Fond anschließend nochmal aufkochen und über den Couscous gießen. Fünf Minuten ausquellen lassen, mit einer Gabel auflockern und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Paprika waschen, schälen und klein würfeln. Die Zuckerschoten abbrausen und klein würfeln. Den Mais unter kaltem Wasser abspülen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Eine Schalotte und eine Knoblauchzehe abziehen und klein würfeln. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Schalotte und Knoblauch gemeinsam mit dem Gemüse, den Pinienkernen und Rosinen anbraten. Den Couscous zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und gut mischen. Zwei bis drei Esslöffel Gewürzcouscous auf ein Spitzkohlblatt geben, die Seiten leicht einschlagen und von unten nach oben einrollen. Die Rouladen mit Küchengarn fixieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die Rouladen darin von allen Seiten anbraten. Butter in die Pfanne geben und die Rouladen damit glasieren. Das übrige Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die restliche Schalotte und den restlichen Knoblauch abziehen, fein würfeln und mit den Kokosflocken anschwitzen. Den übrigen Gemüsefond und die Kokosmilch angießen und fünf Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Den Schmand zugeben und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Mit einem Pürierstab schaumig aufmixen. Jeweils zwei Rouladen in einen tiefen Teller geben, zwei große Esslöffel Kokosschaum darüber geben und mit Gartenkresse garnieren.

Johann Lafer am 10. April 2010