

Gefüllte Wirsing-Röllchen 'Asia-Style'

Für zwei Personen

Für die Röllchen:

1 Hähnchenbrust	50 g Räuchertofu	1 kleiner Kopf Wirsing
8 Shiitakepilze	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
1 Chilischote	1 Zweig Koriander	½ TL Fünf-Gewürze-Pulver
1 Prise Chilipulver	Paprikapulver	4 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin	100 ml Geflügelfond	Butter
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

½ Kokosnuss	1 große Schalotte	2 Knoblauchzehen
1 kleine Chilischote	1 TL gelbe Currypaste	200 ml Kokosmilch
100 ml Geflügelfond	1 EL Sojasauce	2 Zweige Koriander
2 EL Sesamöl	Salz	Pfeffer

Für die Röllchen:

Den Ofen auf 160 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Vier große Blätter des Wirsingkopfes ablösen, waschen, den Strunk herauschneiden und in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren. Danach in Eiswasser abschrecken und zwischen Küchenpapier leicht plattieren.

Pilze putzen, von den Stielen befreien und nur die Kappen verwenden.

Sesamöl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Rosmarin und die Hälfte des Thymians im Ganzen hineingegeben, ebenso die Pilzkappen und bei niedriger Hitze langsam garen.

Hähnchenbrust waschen und trockentupfen.

Schalotte und zwei Knoblauchzehen abziehen. Chilischote putzen, halbieren und nur eine Hälfte verwenden. Korianderblätter abbrausen und trockenwedeln. Schalotte, Knoblauchzehen und Koriander, Chili, Tofu und Hähnchenbrust mit Hilfe eines großen Messers auf einem Schneidebrett in gleichmäßige, grobe Würfel hacken. Kräftig mit FünfGewürze-Pulver und Chili abschmecken. Die Masse gleichmäßig auf vier Wirsingblättern verteilen, jeweils zwei Shiitake-Pilze darauflegen und zu Rollen einschlagen.

Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Wirsingrollen darin von allen Seiten anbraten. Nach ca. 5 Minuten etwas Fond und den restlichen Thymian dazu geben und mit geschlossenem Deckel zu Ende garen. Vor dem Servieren nochmals leicht mit Salz würzen.

Für die Sauce:

Kokosfleisch aus der Schale lösen und grob hacken.

Sesamöl in einer Pfanne erhitzen.

Schalotte und Knoblauch abziehen, grob hacken und im heißen Sesamöl anschwitzen. Currypaste und Kokosfleisch dazugeben und leicht mitrösten. Mit Geflügelfond und Kokosmilch aufgießen und köcheln lassen. Chilischote der Länge nach aufschneiden, ein Hälfte putzen und fein hacken und dazugeben.

Das Ganze fein mixen und durch ein Sieb gießen. Mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken und vor dem Servieren erneut aufmixen.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und zupfen und kurz vorm Servieren darüber geben.

Zu diesem Gericht empfiehlt Johann Lafer Basmatireis.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 17. September 2020