

Spitzkohl-Rouladen mit Pilzen und Huhn

Für 4 Personen

Spitzkohl-Rouladen:

2 mittelgroße Spitzkohl	3 Hähnchenbrustfilets	10 weiße Champignons
10 braune Champignons	10 Shiitake-Pilze	4 Schalotten
2 Eier	4 EL Paniermehl	2 EL Petersilie
2 EL Dill	1 Zitrone	1 altes Brötchen
Milch	Salz	Pfeffer
Chiliflocken	Olivenöl	

Soße:

800 g Dosen-Tomaten	Salz	Zucker, Olivenöl
---------------------	------	------------------

Servieren:

Olivenöl	Petersilie	Dill, Butter
----------	------------	--------------

Die Strünke aus den Kohlköpfen schneiden, dann den Kohl entblättern.

Für die Rouladen sind eher die großen und mittelgroßen Blätter geeignet. Die kleinen Herzen kann man dann als Gemüse oder Salat verwenden. Salzwasser erhitzen und die Kohlblätter 3 Minuten blanchieren. Anschließend in kaltem Wasser abschrecken und zum Trocknen auf Handtücher legen.

Für die Pilzfüllung die Pilze und die Schalotten klein hacken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze und Schalotten 2-3 Minuten braten. Dabei salzen und pfeffern. Es soll eine geschmeidige Konsistenz entstehen. Das alte Brötchen in Stücke teilen und in Milch einweichen. Die Flüssigkeit auspressen.

Für die Hühnerfleischfüllung die Filets mit einem scharfen Messer fein hacken.

Die Pilze und das Hühnerfleisch in separate Schüsseln füllen und jeweils ein Ei, Paniermehl, ausgedrücktem Brötchen, gehackte Petersilie und Dill hinzufügen. Die Masse mit Salz, Pfeffer, Chili würzen. Die Pilzmasse zusätzlich noch mit Zitronenabrieb abschmecken. Alles gut mit den Händen verkneten.

Die Kohlblätter auslegen. Je nach Umfang der Blätter oder Rouladen kann man auch mehrere Blätter überlappend nebeneinander legen. Jeweils 1-2 EL Füllung in die Mitte geben. Die Blätter seitlich einschlagen, dann zur Roulade drehen. Mit einem kleinen Spieß fixieren.

Wasser auf den Boden eines Topfes füllen und einen Dämpfeinsatz hineinsetzen. Das Wasser erhitzen. Die Rouladen auf den Einsatz legen und im Wasserdampf etwa 20 Minuten garen.

Soße:

Die Dosentomaten zerkleinern und mit Salz, Zucker und Olivenöl etwa 15 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen.

Servieren:

Die Soße auf Teller verteilen und darauf die Rouladen legen. Mit lauwarmem Olivenöl begießen und mit Petersilie, Dill und schwarzen Pfeffer bestreuen. Wer mag, ersetzt das Olivenöl durch Nussbutter. Dafür die Butter erhitzen, bis sie braun wird und leicht nussig riecht.

Rainer Sass am 29. Mai 2020