

Lamm im Spitzkohl-Blatt

Für 2 Personen

500 g Spitzkohl	Salz	1 Zwiebel
1 rote Paprika	4 Zweige Thymian	300 g Lammhack
2 EL Olivenöl	1 TL Kreuzkümmel	Pfeffer
3 EL Butterschmalz	60 ml Sahne	150 ml Gemüsebrühe
1 Schalotte		

Vom Spitzkohl 4 schöne Blätter vorsichtig abmachen und diese in Salzwasser blanchieren, herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen. Restlichen Kohlkopf halbieren, den Strunk ausschneiden und den Kohl in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen, Paprika vom Kerngehäuse befreien. Thymian fein schneiden. Zwiebel und Paprika durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen oder ganz fein hacken. Mit Lammhack, Thymian, Olivenöl und Kreuzkümmel in eine Schüssel geben, gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die blanchierten Spitzkohlblätter auf der Arbeitsfläche ausbreiten, die Hackmasse darauf verteilen und zigarrenähnlich aufwickeln. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Krautwickel bei mittlerer Hitze anbraten. Dann mit der Sahne und Brühe ablöschen und bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten fertig garen. In der Zwischenzeit die Schalotte schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz die Schalotte anschwitzen, die Kohlstreifen zugeben und goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. (Kümmel nach Belieben zugeben.) Der Kohl darf noch Biss haben, sollte aber nicht mit Wasser abgelöscht werden. Die Kohlrouladen mit dem gerösteten Kohlstreifen anrichten, die Soße angießen. Dazu passt gut Kartoffel-Püree.

Vincent Klink Mittwoch, 01. Oktober