

Roulade vom Sommerkohl mit Lamm-Hack

Für 2 Personen

1/2 Somerspitzkohl (ca. 400 g)	400 g Kartoffeln	Salz
2 Schalotten	2 EL Butterschmalz	Pfeffer
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 Frühlingszwiebel
1/2 Peperoni	60 g Fetakäse	1 Ei
1 EL geriebene Weißbrot	80 g Lammhackfleisch	1 Prise Curry
150 ml Gemüsebrühe	2 EL Olivenöl	1 Prise Muskat
1/2 Bund Schnittlauch	1 TL Speisestärke	

Vom Spitzkohl einige schöne große Blätter vorsichtig ablösen und diese in Salzwasser blanchieren, herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen. Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Vom restlichen Kohl den Strunk ausschneiden, den Kohl in feine Streifen schneiden und dann noch fein hacken. Schalotten schälen und fein hacken. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Schalotten anschwitzen, die Krautstreifen zugeben und kurz mitanrösten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Pfanne vom Herd ziehen. Vom Thymian die Blättchen abstreifen, Rosmarin fein hacken. Frühlingszwiebel fein schneiden, von der Peperoni die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Feta in kleine Würfel schneiden. Die Hälfte des angerösteten Kohls in eine Schüssel geben und mit Thymian, Feta, Ei und Brotbröseln vermischen. Diese Masse auf die Hälfte der vorbereiteten Kohlblätter geben und jedes Blatt einzeln aufrollen. Die andere Hälfte des angerösteten Kohls mit Lammhackfleisch, Rosmarin, Peperoni, Frühlingszwiebel und einer Prise Curry vermischen. Auf die restlichen Kohlblätter geben und ebenfalls zu Rouladen aufrollen. Die Rouladen mit der Nahtseite nach unten in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anbraten, Gemüsebrühe angießen und zugedeckt ca. 15 Minuten schmoren. Die Kartoffeln abschütten, wieder in den Topf geben, 2 EL Olivenöl darüber gießen und zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Stärke mit 1 EL Wasser anrühren. Die Rouladen aus der Pfanne nehmen, Schmorfond mit der Stärke abbinden, Schnittlauch untermischen und abschmecken. Rouladen mit der Soße anrichten, dazu die gestampften Kartoffeln servieren.

Otto Koch Freitag, 16. Juli 2010