

Gehackte Lamm-Schulter im Mangold-Blatt

Für 2 Personen

1 Mangold	Salz	80 g Lauch
2 EL Olivenöl	1 Brötchen vom Vortag	100 ml Milch
1 Zweig Rosmarin	200 g Lammhack	1 Ei
Pfeffer, Muskat	1 EL Butter	125 ml Sahne
1 Schalotte	50 ml Gemüsebrühe	

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Vom Mangold die einzelnen Blätter lösen und diese gut abwaschen. Die etwas festeren Blattstrünke abschneiden, in feine Streifen schneiden und zur Seite stellen. Die Mangoldblätter in Salzwasser blanchieren, herausnehmen, gut abtropfen lassen bzw. auf einem Küchentuch abtrocknen. 6 große Mangoldblätter zur Seite legen, den Rest fein schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl den Lauch anschwitzen. Das Brötchen in dünne Scheiben schneiden, 80 ml Milch erwärmen und über die Brotscheiben gießen. Rosmarin fein hacken und zum Brot geben. Ebenfalls Hackfleisch, Ei und Lauch zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut vermischen. Zuletzt die gehackten Mangoldblätter untermischen. Auf die großen Mangoldblätter jeweils etwas Hackmasse geben und in das Blatt einwickeln. Die Mangoldwickel in eine mit Butter ausgefettete Auflaufform setzen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Sahne angießen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen, dabei immer mal wieder mit der Sahne übergießen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, die in Streifen geschnittenen Mangoldstrünke zugeben und kurz anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Gemüsebrühe und 20 ml Milch angießen und ca. 5 Minuten dünsten. Die Mangoldwickel mit dem Mangoldgemüse anrichten und servieren. Dazu passen gut Stampfkartoffeln oder Kartoffelpüree.

Vincent Klink Donnerstag, 05. Mai 2011