

Wirsing-Roulade mit Pilz-Rahm-Soße und Kartoffeln

Für zwei Personen

Für die Wirsingroulade:

4 große Wirsingblätter	250 g Schweinehackfleisch	250 g Rinderhackfleisch
1-2 Zwiebeln	1 Ei	1 EL Butter
250 ml Geflügelfond	1-3 EL Panko	Salz, Pfeffer

Für die Pilzrahmsauce:

1-2 große Kräuterseitlinge	100 g getrocknete Steinpilze	1 Zwiebel
3 EL kalte Butter	50 ml Sahne	1 EL Honig
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer

Für die braune Sauce (500 ml):

1 kg Rinderknochen	50 g Möhren	50 g Knollensellerie
50 g Lauch	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 EL Tomatenmark
75 ml Portwein	75 ml Sherry	1 L brauner Kalbsfond
1 Lorbeerblatt	3 Wacholderbeeren	2 Pimentkörner
10 Pfefferkörner	20 g Zucker	1 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffeln:

300 g Drillinge	1 EL Butter	150 ml Geflügelfond
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

Wildkräuter

Für die Wirsingroulade:

Den Backofen auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wirsingblätter kurz blanchieren und abtropfen lassen. Zwiebel abziehen und fein hacken. Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. Hackfleisch gut mischen. 3 Esslöffel Zwiebeln, das Eigelb und Panko dazugeben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchkneten.

Kohlblätter ausbreiten, je $\frac{1}{4}$ der Hackfleischmasse darauflegen.

Kohlblätter erst von der Seite einschlagen, dann von oben und unten.

Rouladen mit Küchengarn fixieren.

Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Rouladen mit Farbe anbraten. Geflügelfond angießen, einen Deckel aufsetzen und alles etwa 10 Minuten schmoren.

Für die Pilzrahmsauce:

Getrocknete Steinpilze in Wasser einweichen. Kräuterseitlinge putzen, grob schneiden und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Butter anschwitzen. Getrocknete Pilze ausdrücken und dazugeben. Mit Fond aus der Schmorpfanne (s.o.) ablöschen und die Sahne dazu gießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen lassen. Zum Schluss die Kräuter fein hacken, dazugeben und die kalte Butter einrühren. Mit Honig abschmecken. Je nach Geschmack passieren.

Für die braune Sauce (500 ml):

Rinderknochen auf einem Ofengitter verteilen und für 10 Minuten im heißen Ofen rösten. Dabei ein tiefes Backblech als Fettpfanne in den Ofen stellen. Ofen auf 180 Grad herunterdrehen und die Knochen für weitere zwei Stunden rösten.

Möhren, Sellerie, Lauch waschen, putzen und schälen. In große Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und ebenfalls grob würfeln.

Öl in einem großen Topf erhitzen und das Gemüse darin anbraten.

Tomatenmark und Knochen zugeben und mitrösten, bis sie hell- bis dunkelbraun sind. Mit Portwein und Sherry ablöschen. Fond hinzugeben.

Sauce für zwei Stunden köcheln lassen.

In einer beschichteten Pfanne bei hoher Hitze Lorbeer, Wacholderbeeren, Piment- und Pfefferkörner kurz anrösten. Dann zur Brühe geben. Brühe weitere 30 Minuten köcheln lassen. Salzen, zuckern und erneut 30 Minuten köcheln lassen.

Sieb mit einem Passier- oder Geschirrhandtuch auslegen. Brühe durch das Sieb in einen weiteren Topf passieren und erneut aufkochen. Hitze reduzieren und die Sauce solange einkochen, bis sie eine sirupartige Konsistenz erreicht. Sauce mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln schälen, bissfest kochen und abgießen. Im Topf Butter schmelzen, den Geflügelfond angießen und so lange einreduzieren, bis sich Butter und Fond verbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die gehackte Petersilie dazugeben. Darin die Kartoffeln kurz durchschwenken.

Für die Garnitur:

Gericht mit Kräutern garnieren.

Robin Pietsch am 17. Januar 2023