

Wirsingkohl-Roulade mit Pilzrahm-Soße und Steinpilzen

Für zwei Personen

Für die Roulade:

4 große Wirsingblätter	250 g Schweinehackfleisch	250 g Rinderhackfleisch
3 EL fein gehackte Zwiebel	400 ml Geflügelfond	1 Ei
1-3 EL Panko	1 TL Honig	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

1-2 große Steinpilze	1 Zwiebel	50 ml Sahne
3 EL Butter	250 ml Geflügelfond	1 TL Honig
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

Wildkräuter

Für die Roulade:

Die Wirsingblätter kurz blanchieren und abtropfen lassen. Zwischen zwei Küchentüchern mit Hilfe eines Nudelholzes ausrollen.

Ei trennen und Eigelb auffangen. Hackfleisch gut mischen, Zwiebeln, Eigelb und Panko dazugeben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchkneten.

Kohlblätter ausbreiten, je $\frac{1}{4}$ Hackfleisch darauf legen. Kohlblätter erst von der Seite einschlagen, dann fest einrollen. Rouladen mit Küchengarn fixieren. 1 EL Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Rouladen mit Farbe anbraten. Etwas Honig, Salz und Pfeffer dazugeben.

Geflügelfond angießen, einen Deckel aufsetzen und alles etwa 10 Minuten schmoren und zwischendurch wenden. Sobald die Kohlroulade fertig ist, herausnehmen und den Fond mit etwas Butter weiter einreduzieren.

Für die Sauce:

Zwiebel abziehen und feinschneiden. Steinpilze sorgfältig putzen und in dünne Scheiben oder kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne 1 EL der kalten Butter erhitzen und Zwiebel, Salz, Pfeffer und Steinpilze darin anbraten, bis sie goldbraun sind. Honig hinzufügen und kurz karamellisieren lassen. Mit dem Geflügelfond ablöschen und zum Köcheln bringen. Frischen Rosmarin und Thymian abzupfen, hinzufügen und die Sauce einige Minuten köcheln lassen, damit sich die Aromen entfalten können. Sahne hinzufügen und die Sauce weiter köcheln lassen, bis sie leicht eingedickt ist. Die restliche Butter in kleinen Stücken hinzufügen und unter ständigem Rühren in die Sauce einarbeiten, um sie zu binden und eine cremige Konsistenz zu erreichen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Vor dem Servieren die Kräuterzweige entfernen.

Für die Garnitur:

Wildkräuter als Garnitur verwenden.

Die Roulade aufschneiden, auf Tellern anrichten, Pilzrahm drumherum gießen und etwas Fond von der Roulade dazugießen. Mit ein paar Wildkräutern garnieren und servieren.

Robin Pietsch am 03. November 2023