

Spitzkohl-Wickel mit Salsiccia

Für 4 Portionen:

1 Spitzkohl Meersalz 500 g Tomaten.

Für die Füllung:

1 Zwiebel 12 Stiele Salbei 250 g Salsiccia
250 g Schweinehack 1 TL Fenchelsamen 1 Ei
3 EL Panko Pfeffer Meersalz

Außerdem:

1 Schalotte 1 Knoblauchzehe 4 EL Olivenöl
1 TL Zucker 100 ml Weißwein Meersalz
Pfeffer

Vom Spitzkohl 8 schöne große Blätter ablösen und in kochendem gesalzenem Wasser 12 Minuten sprudelnd kochen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Die Stielansätze der Tomaten keilförmig herausschneiden. Die Tomaten ins kochende Wasser geben, herausheben und kalt abschrecken. Dann die Tomaten vierteln, dabei häuten und entkernen.

Für die Füllung die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Salbei waschen, trocken schütteln. Die Salbeiblätter abzupfen und 34 Blätter fein schneiden. Restliche Blätter beiseitelegen.

Die Salsiccia aus der Pelle drücken. Mit dem Schweinehack, Zwiebeln, Fenchelsamen, fein geschnittenem Salbei, Ei, Semmelbröseln und Pfeffer verkneten. Mit Salz abschmecken.

Die Spitzkohlblätter auf die Arbeitsfläche legen und trocken tupfen.

Dicke Blattrippen etwas flacher schneiden. Die Fleischmasse darauf verteilen. Die Seiten der Blätter jeweils etwas über der Füllung einschlagen, aufrollen. Die Spitzkohl-Wickel mit Küchengarn zubinden.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Tomaten würfeln. Den restlichen Spitzkohl in Streifen schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Spitzkohl-Wickel darin rundherum kurz anbraten, herausnehmen.

Die Schalotte, den Knoblauch, die restlichen Salbeiblätter und den in Streifen geschnittenen Spitzkohl im Bratfett andünsten, mit Zucker bestreuen und etwas karamellisieren lassen, salzen und pfeffern. Den Wein angießen, etwas einkochen lassen, die Tomaten zugeben, aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Gedünstetes Gemüse auf dem Boden einer feuerfesten Form verteilen. Die Wickel darauflegen. Form mit Alufolie verschließen, die Wickel auf der zweiten Schiene von unten im vorgeheizten Ofen 30 Minuten schmoren lassen. Dazu passen kleine gebratene Kartoffeln.

Cornelia Poletto am 21. August 2012