

Spitzkohl-Roulade mit Hackfleisch-Füllung und Pilzen

Für 2 Personen:

Spitzkohlrouladen:

2-3 große Spitzkohlblätter	200 g gem. Hackfleisch	1 kleine Schalotte
1 Ei	1 EL Butter	150 ml Geflügelfond
1 EL Panko	Salz	Pfeffer
2 EL Preiselbeeren	Eiswasser	Küchengarn

Pilze:

200 g Kräuterseitlinge	1 kleine Schalotte	1 EL Butter
100 ml Sahne	50 ml Weißwein (trocken)	1 TL gehackter Kerbel
$\frac{1}{2}$ TL gehackter Estragon	Salz	Pfeffer

Wildkräutersalat:

50 g gemischte Wildkräuter	$\frac{1}{2}$ EL Apfelessig	$\frac{1}{2}$ TL Senf
$\frac{1}{2}$ TL Honig	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Weißweinschalotte:

2 große Schalotten	1 EL Butter	1 TL Zucker
50 ml Weißwein	Salz	

Spargel-Kartoffelstampf:

300 g mehligk. Kartoffeln	100 g weißer Spargel	25 g Butter
50 ml Milch	Muskatnuss	Salz

Spitzkohlrouladen:

Die Spitzkohlblätter in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Schalotte fein hacken und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, Ei, angeschwitzte Schalotte und Panko hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und vermengen. Die Spitzkohlblätter auf einer Arbeitsfläche ausbreiten und je ein Viertel der Hackfleischmasse darauf verteilen. Die Blätter von den Seiten einschlagen und fest einrollen. Mit Küchengarn fixieren.

In einer Pfanne Butter aufschäumen lassen, die Rouladen rundherum anbraten. Geflügelfond angießen, mit Deckel ca. 10 Minuten schmoren lassen. Deckel abnehmen und den Fond einkochen lassen, um die Rouladen zu glasieren.

Pilze:

Die Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden, Schalotte fein hacken. In einer Pfanne Butter erhitzen, Schalotten glasig anschwitzen. Die Kräuterseitlinge zugeben und bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Sahne dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss Kerbel und Estragon unterrühren.

Wildkräutersalat:

Die Wildkräuter waschen und trockenschleudern. Aus Apfelessig, Senf, Honig, Olivenöl, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren und die Kräuter damit vermengen.

Weißweinschalotte:

Die Schalotten in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne Butter schmelzen, Schalotten darin anschwitzen. Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Mit Salz abschmecken.

Spargel-Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser garen. Spargel schälen, in Stücke schneiden und die letzten 5 Minuten zu den Kartoffeln geben. Beides abgießen und mit Milch und Butter zu einem groben Stampf verarbeiten. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Anrichten:

Den Kartoffelstampf mittig auf zwei Teller verteilen. Die Rouladen schräg aufschneiden und auf den Stampf setzen. Den Pilzrahm darüber löffeln und den Wildkräutersalat dazu arrangieren. Zum Schluss ein Löffel Preiselbeeren auf die Rouladen geben.

Robin Pietsch am 30. Mai 2025