

Spitzkohl-Rouladen

Für 2 Portionen

300 g Rinderhack	1 Scheibe Graubrot	1 Spitzkohl
1 Ei	50 g getrocknete Tomaten	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	Fond	1 TL Senf
Butter	Öl	Salz
Pfeffer		

Zunächst die Rinderhackmasse in eine Schüssel geben. Das Graubrot in kleine Würfel schneiden und mit dem Hackfleisch vermischen. Ein ganzes Ei aufschlagen und mit der Hackmasse vermischen. Eine Zwiebel abziehen, klein schneiden und ebenfalls mit der Hackmenge mixen. Zum Abschluss ein wenig Senf für den Geschmack hinzufügen und die Hackmischung mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einzelne Blätter vom Spitzkohl entnehmen, in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Nun die Blätter mit der Hackmasse befüllen. Die Spitzkohlblätter nun vorsichtig rollen und an den Enden verschließen. Falls ein Blatt zu klein ist um die Hackmasse aufzunehmen, so empfiehlt es sich zwei Blätter versetzt übereinander zu schlagen, um eine größere Fläche zu erhalten. Abschließend die Spitzkohlrouladen mit Salz und Pfeffer würzen. Schließlich eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Spitzkohlrouladen darin anbraten. Die getrockneten Tomaten in eine Auflaufform geben. Eine Knoblauchzehe abziehen, schneiden und zu den Tomaten in die Auflaufform geben. Nachdem die Rouladen von allen Seiten gut angebraten sind aus der Pfanne herausnehmen und in die Auflaufform legen. Das Bratenfett aus der Pfanne unbedingt hinzugeben. Die Auflaufform mit Fond auffüllen und bei 175 Grad für 15 bis 20 Minuten bei Ober- und Unterhitze in den Ofen stellen. Anschließend die Auflaufform entnehmen und die Rouladen auf Tellern anrichten. Den Sud durch ein Sieb in einen Kochtopf geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und erneut einmal kurz aufkochen. Etwa ein bis zwei Löffel Butter hinzufügen, die Hitze reduzieren und die Sauce mit einem Stabmixer schaumig aufmixen. Zum Abschluss die Soße über die Rouladen geben und servieren.

Steffen Henssler am 04. 04. 2012