

Kasseler vom Lamm-Rücken auf Kraut-Roulade

Für 2 Personen

2 Zwiebeln	5 Knoblauchzehen	2 Möhre
80 g Sellerie	80 g Lauch	Salz
Zucker	1 Lorbeerblatt	1 Zweig Thymian
3 Zweige Rosmarin	8 schwarze Pfefferkörner	10 Korianderkörner, geschrotet
600 g Lammkarree mit Kn.	1 Spitzkohl (ca. 700 g)	1/2 Bund glatte Petersilie
100 g Toastbrot	4 EL Butter	1 Ei
Pfeffer	2 EL Weißweinessig	2 Schalotten
1 Msp. abger. Zitronenschale	1 TL körniger Senf	

Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 1 Möhre und Sellerie schälen und in 1,5 cm große Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls in 1,5 cm große Stücke schneiden. Gemüse mit 1 l Wasser, 80 g Salz (wenn möglich davon 60 g als Pökelsalz), 20 g Zucker, Lorbeerblatt, Thymian, 1 Rosmarinzweig, Pfeffer- und Korianderkörnern in einen Topf geben aufkochen und abkühlen lassen. Das Lammkarree einlegen und über Nacht im Kühlschrank in der Marinade ziehen lassen. Für die Krautrouladen den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Vom Spitzkohl den Strunk herausschneiden und die unschönen Außenblätter entfernen. Dann den Krautkopf in einem Topf mit reichlich Salzwasser kochen, bis sich die Blätter ablösen lassen. Die Blätter kalt abschrecken und gut abtropfen bzw. auf einem Tuch trocken tupfen. 4-6 große Blätter zur Seite legen, die restlichen Krautblätter fein hacken. 1 Möhre schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Vom Toastbrot die Rinde abschneiden, das Brot fein würfeln und die Brotwürfel in einer Pfanne mit 1 EL Butter rösten. Das Ei trennen, Eiweiß steif schlagen. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Karottenwürfel und das gehackte Kraut anschwitzen, mit 1 Prise Zucker und Salz würzen. Dann in eine Schüssel umfüllen, Brotwürfel, Petersilie und Eigelb zugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Eischnee unterheben. Auf die großen Krautblätter etwas von der Masse geben, zu einer Roulade aufrollen. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten und die Krautrouladen eng aneinander einlegen. Mit Essig und 2-3 EL Wasser beträufeln und im vorgeheizten Ofen ca. 18 Minuten garen. Das Fleisch aus der Marinade herausnehmen, die Marinade über einem Sieb abschütten. Aufgefängene Gemüse und Gewürze wieder mit 1 l Wasser erhitzen, Fleisch darin bei 75 Grad Wassertemperatur (Temperatur mit einem Bratenthermometer kontrollieren) ca. 15 Minuten garen. Für die Gremolata Schalotten und 2 Knoblauchzehen schälen und fein schneiden. 2 Zweige Rosmarin fein hacken. In einer Pfanne mit 2 EL Butter Schalotten anschwitzen, Knoblauch und Zitronenschale zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz schwenken und dann Rosmarin und Senf untermischen. Das Lammkarree aufschneiden, auf Tellern anrichten. Etwas Gremolata auf die Fleischscheiben geben und die Kohlrouladen dazu servieren.

Jörg Sackmann Dienstag, 19. April 2011