

# Lamm-Roulade mit jungem Weißkraut gefüllt

## Für 4 Personen

|                       |                    |                   |
|-----------------------|--------------------|-------------------|
| 600 g junger Weißkohl | Salz               | 1 Schalotte       |
| 3 EL Olivenöl         | 4 Schnitzel        | 1 Knoblauchzehe   |
| Pfeffer               | 2 EL Butterschmalz | evtl. 1 TL Kümmel |
| 125 ml Lammbrühe      | 1 TL Mehlbutter    |                   |

Vom Kohl 4-8 schöne Blätter vorsichtig abmachen und diese in Salzwasser blanchieren, herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen. Restlichen Kohlkopf halbieren, den Strunk ausschneiden und den Kohl in feine Streifen schneiden. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Lammschnitzel zwischen einen Gefrierbeutel legen und sehr dünn plattieren. Die Knoblauchzehe halbieren und mit der Schnittfläche die Schnitzel abreiben. Dann mit Salz und Pfeffer würzen. Die angeschwitzten Schalotten auf den Fleischscheiben verteilen und die gut abgetrockneten blanchierten Kohlblätter darauf legen, dann zu Rouladen aufrollen und diese mit Küchengarn fixieren. Die Rouladen in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl rundum ca. 10 Minuten braten. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz Zwiebel anschwitzen, die Kohlstreifen zugeben und goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. (Kümmel nach Belieben zugeben.) Der Kohl darf noch Biss haben, sollte aber nicht mit Wasser abgelöscht werden. Dann die Rouladen herausnehmen und mit Alufolie abdecken oder im Ofen bei 60 Grad warm stellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit Lammbrühe lösen und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Sauce mit Mehlbutter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kohlrouladen mit dem gerösteten Kohlstreifen anrichten, die Sauce angießen. Dazu passt gut Kartoffelpüree.

Vincent Klink am 10. September 2015