

# Lamm-Kohlrouladen mit Rhabarber-Vinaigrette

**Für 4 Personen:**

**Für die Rhabarber-Vinaigrette:**

1 Rhabarberstange	1 Birne	3 EL Rhabarbersaft
Saft einer Limette	3 EL Sonnenblumenöl	1 EL Ahornsirup
1 EL Sojasauce	1 Messerspitze Senf	Salz, Pfeffer
Schnittlauch		

**Für die Lamm-Kohlrouladen:**

500 g Lammgehacktes	100 g Spinat	Butter
1 Wirsing, blanchiert	1 Gemüsezwiebel	80 g Reis
2 EL schwarze Oliven	2 EL getrocknete Tomaten	1 Chili
Salz, Pfeffer	frischer Koriander	1 Knoblauchzehe
Rucola	geröstete Pinienkerne	

**Für die Rhabarber-Vinaigrette:**

Rhabarber, Birne schälen und würfeln.

Alles Zutaten miteinander vermengen und 30 Minuten ziehen lassen, mit etwas Schnittlauch verfeinern.

**Für die Lamm-Kohlrouladen:**

Spinat mit Butter in einem Topf zusammenfallen lassen. Anschließend auf einem Sieb abkühlen lassen, kleinhacken.

Den Reis 10 min. garen.

Für die Füllung alle Zutaten miteinander vermengen, in die blanchierten Kohlblätter füllen und fest einrollen. Nun in einer Pfanne von allen Seiten anbraten und anschließend die Pfanne in den Backofen stellen. Die Rouladen für 30 Minuten bei 160 Grad schmoren lassen.

Anschließend mit der Vinaigrette übergießen und zum Beispiel mit einem Gratin anrichten.

Mit etwas Rucola und gerösteten Pinienkernen garnieren.

Alexander Wulf am 19. März 2024