

Rezepte für Wirsingroulade mit Pilzsauce & jungen Kartoffeln

Zutaten für 2 Personen

WIRISINGROULADE

4 schöne große Wirsingblätter
250 g Schweinehackfleisch
250 g Rinderhackfleisch
3 EL Zwiebel, fein gehackt
1 Eigelb
1-3 EL Panko
Salz, Pfeffer
1 EL Butter
Küchengarb

PILZSAUCE

250 ml Geflügelfond
1 EL Honig
50 ml Sahne
1-2 große Steinpilze
3 EL kalte Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Frischen Rosmarin und Thymian

KARTOFFELN

300 g Drillinge
Salz
1 EL Butter
150 ml Geflügelfond
½ Bund Petersilie, fein gehackt



Zubereitung:

Wirsingblätter kurz blanchieren und abtropfen lassen. Hackfleisch gut mischen, Zwiebeln, Eigelb, Panko dazugeben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchkneten. Kohlblätter ausbreiten, je $\frac{1}{4}$ Hackfleisch darauf legen. Kohlblätter erst von der Seite einschlagen, dann von oben und unten. Rouladen mit Küchengarn fixieren. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Rouladen mit Farbe anbraten.

Den Geflügelfond angießen, einen Deckel aufsetzen und alles etwa 10 Minuten schmoren. Pilze putzen, grob schneiden und in einer Pfanne mit einem EL Butter anschwitzen. Mit Brühe aus der Schmorpfanne ablöschen und die Sahne dazu gießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen lassen. Zum Schluss die Kräuter fein hacken, dazugeben und die kalte Butter einrühren.

Kartoffeln schälen und bissfest kochen und abgießen. Im Topf Butter schmelzen, den Geflügelfond angießen und so lange einreduzieren, bis sich Butter und Fond verbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die gehackte Petersilie dazugeben. Darin die Kartoffeln kurz durchschwenken.

Die Rouladen auf zwei Teller platzieren, die Pilzrahmsauce darüber verteilen und die Kartoffeln dazu servieren.