

Zutaten

<p>Ofenkartoffeln</p> <p>Kartoffelmenge für kleines Blech 1 EL Balsamico Essig 2 EL Natives Olivenöl Knoblauch mit Schale Rosmarin</p>	<p>Wirsingrouladen</p> <p>Rezept für ca. 4 Personen</p> <p>1 Kopf Wirsingkohl</p> <p>Füllung</p> <p>1 Möhre 1 Zehe Knoblauch 2 alte, trockene Brötchen 300g Champignons 1 Zwiebel 1-2 Knoblauch Lauchzwiebeln 1 Handvoll Walnüsse Worcester Sauce 3 Eier 200 ml Sahne Muskat, Salz, Pfeffer Kümmel & Kreuzkümmel</p>
<p>Soße</p> <p>1 Zwiebel o. Scharlotte 1 Möhre 1 Pastinake Sellerie 2 EL Tomatenmark Salz, Pfeffer 50g Butter ½ -1 EL Mehl</p>	<p>Salat</p> <p>200g Feldsalat 50g Walnüsse 50g Ziegenkäse Handvoll Weintrauben (kernlos) Handvoll Cherry Tomaten</p> <p>Dressing</p> <p>2 EL Olivenöl 1 EL Balsamico Essig ½ TL Mittelscharfer Senf ½ TL Honig Salz, Pfeffer</p>

Zubereitung

Ofenkartoffeln

Wasser im Kochtopf zum Kochen bringen und die Kartoffeln für ca. 10 min. kochen lassen. Wasser abgießen und den Topf mit geschlossenem Deckel schütteln, sodass die äußerste Schicht der Kartoffeln porös wird. Balsamico Essig, Olivenöl, Rosmarin, Knoblauch (mit Schale) zusammen mit den Kartoffeln in ein Backblech geben und miteinander vermischen. Das Ganze kommt in den Ofen bei 180° Ober-Unterhitze für ca. 40 Minuten. Dann die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer leicht andrücken und noch einmal für ca. 10-20 min. in den Ofen, bis sie goldbraun sind.

Wirsingrouladen

Den Wirsing waschen und entblättern. Für etwa 30-60 sek. in heißem Wasser blanchieren und anschließend im kalten Wasserbad abschrecken.

Pilze, Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und Möhre reiben. Das Gemüse bei mittlerer Hitze anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. In der Zwischenzeit etwas Kümmel und Kreuzkümmel im Mörser zerstampfen und zum Gemüse in die Pfanne geben.

Trockenes Brot, Lauchzwiebeln und Walnüsse hacken und in eine Schüssel geben und alles mit Eiern und Sahne vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Worcester Sauce würzen und vermischen. Das angebratene Gemüse hinzugeben und noch einmal vermengen.

Die Wirsingblätter mit Inhalt füllen und zu Rouladen formen. Anschließend für ca. 2-3 min. auf jeder Seite scharf anbraten. Rouladen in eine Ofenform geben.

Soße

Zwiebel, Möhre, Pastinake und Sellerie grob hacken und bei mittlerer bis hoher Hitze in einer Pfanne braun anbraten. Tomatenmark hinzugeben und mit Blanchier Wasser ablöschen. Alles so lange reduzieren, bis sich erneut Röstaromen bilden. Dieser Vorgang wird 3 mal wiederholt. Noch ein letztes Mal ablöschen und einen Schuss Rotwein begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Rouladen in die Ofenform geben.

Den Soßenansatz in die Form mit den Rouladen geben und bei 180° Ober-Unterhitze für ca. 20 min. in den Ofen. Die Soße kann anschließend noch mit einer Mehlschwitze angedickt werden.

Das Gericht zusammen mit dem Beilagen Salat anrichten und genießen.

Wir wünschen guten Appetit, euer Dejan und Jonas von WellCooked.Audio!