

Martin Gehrlein Mangold-Röllchen mit Maronenfüllung und Bratkartoffeln

Dienstag, 19. Oktober 2021
Für 4 Personen

Dauer: 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad: Mittel
Feine Küche, Vegetarisch

Zutaten:

Für die Bratkartoffeln

700 g Kartoffeln, festkochend
etwas Salz
2 EL Butterschmalz
1 Zwiebel
etwas Pfeffer aus der Mühle

Für die Mangoldröllchen:

1 EL Sesamsamen
1 EL Mohnsamen
½ Brötchen, vom Vortag
100 g gegarte Maronen
(Esskastanien, vakuumiert)
4 EL Butter
2 Möhren
8 Mangold-Stiele
1 Knoblauchzehe
etwas Salz
etwas Pfeffer aus der Mühle
1 EL Brombeerkonfitüre (Glas)
1 Zwiebel
1 EL Sonnenblumenöl
1 Lorbeerblatt
100 ml Weißwein, trocken
250 ml Gemüsebrühe
etwas flüssiger Honig

außerdem

etwas Küchengarn



Zubereitung:

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weich kochen. Anschließend die gekochten Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und schälen. Kartoffeln gut abkühlen lassen oder noch besser am Vortag kochen.
2. Für die Röllchen Sesam und Mohn in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett rösten, auf einen Teller geben.
3. Das Brötchen in feine Würfel schneiden. Maronen ebenfalls würfeln.
4. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen, die Brotwürfel und Maronen darin unter Wenden knusprig rösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Möhren putzen, schälen und fein würfeln.

6. Mangold putzen, die Stiele von den Blättern schneiden. Mangold waschen, trocken tupfen. Mangoldstiele fein schneiden.
7. Knoblauch schälen und fein würfeln.
8. 2 EL Butter in der Pfanne erhitzen. Knoblauch, Möhrenwürfel und Mangoldstiele darin unter Wenden andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt mit noch leichtem Biss garen.
9. Inzwischen die Mangoldblätter in reichlich kochendem Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen, in eiskaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.
10. Jeweils 2 Mangoldblätter etwas überlappend auf Küchenpapier ausbreiten.
11. Für die Füllung Maronen, Sesam, Mohn und Brotbrösel unter die Mangoldstiele mischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Konfitüre abschmecken.
12. Die Füllung auf den Mangoldblättern verteilen, Seiten etwas über die Füllung klappen. Die Mangoldblätter fest aufrollen und mit Küchengarn fixieren.
13. Zwiebel abziehen, in feine Spalten schneiden.
14. Öl und Rest Butter in einem flachen Schmortopf erhitzen, die Zwiebspalten und Lorbeer darin anbraten. Dann die Zwiebeln im Topf etwas beiseiteschieben. Mangold-Röllchen mit in den Topf geben und unter Wenden anbraten.
15. Dann mit Wein ablöschen, die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen. Dann Brühe angießen, mit Salz, Pfeffer und etwas Honig würzen. Die Rouladen zugedeckt ca. 20 Minuten sacht schmoren.
16. Die gepellten Kartoffeln in Scheiben schneiden. Das Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln darin unter Wenden goldbraun und knusprig braten.
17. Zwiebel abziehen, fein würfeln, zu den Kartoffeln geben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
18. Die Röllchen aus dem Schmorfond heben und kurz warm stellen. Fond nach Belieben etwas einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Röllchen wieder einlegen, zugedeckt noch kurz ziehen lassen.
19. Röllchen und etwas Schmorfond anrichten. Die Bratkartoffeln dazu reichen.

Pro Portion: 535 kcal/ 2230 kJ

47 g Kohlenhydrate, 8 g Eiweiß, 33 g Fett