

Kochen

Jens Jakob

Montag, 15.01.2024

Wirsingrouladen mit Pilzen und Maronen

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Rouladen

1 Wirsingkohl (ca. 900 g)
etwas Salz
1 Zwiebel
500 g Champignons
100 g Maronen (vorgegart)
5 EL Rapskernöl
1 TL Koriandersaat
1 TL Thymian, getrocknet
50 g Bergkäse
1 TL Kartoffelstärke
200 ml Gemüsebrühe, ca.
5 Stiele Petersilie
200 g Schmand
1 Biozitrone, Saft und etwas
abgeriebene Schale davon

Für den Wirsing-Kartoffel-Stampf

800 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
etwas Salz
50 g Butter
200 ml Milch oder Gemüsebrühe, lauwarm, ca.
300 g Wirsing (Rest von den Rouladen,
gegart und geschnitten)
Muskatnuss, frisch gerieben



Zubereitung:

- 1 **Für die Wirsingrouladen** vom Wirsing 4 äußere Blätter ablösen. Dicke Blattrippen flachschneiden. Übrigen Kohl beiseite legen.
2. Wirsingblätter in kochendem Salzwasser nacheinander jeweils 2 Minuten blanchieren. Herausheben, kalt abbrausen und abtropfen lassen. (Restlichen Wirsing und Kochwasser beiseite stellen. Beides wird noch für die Zubereitung des Stampfs benötigt).
3. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Maronen hacken. Champignons putzen und klein hacken.
4. In einer Pfanne 3 EL Öl erhitzen. Pilze darin etwa 5 Minuten braten. Zwiebel zugeben und 2 Minuten mitbraten. Maronen untermischen.
5. Koriander im Mörser fein zerstoßen. Mit Thymian und 50 g Schmand zugeben und mit Pfeffer und Salz würzen.
6. Käse fein reiben, untermischen und die Füllung in der Pfanne beiseitestellen.
7. Wirsingblätter trockentupfen und mit der flachgeschnittenen Blattrippe nach unten auf die Arbeitsfläche legen.
8. Füllung auf den Wirsingblättern mittig verteilen, dabei rundum einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Erst den oberen Blattrand, dann die Seitenränder auf die Füllung klappen und von unten aufrollen.
9. Pfanne auswischen. 2 EL Öl darin erhitzen und die Rouladen darin bei mittlerer bis starker Hitze rundum 5 Minuten anbraten.
10. Kartoffelstärke und Brühe in einem Rührbecher verrühren, zu den Rouladen geben,

zugedeckt aufkochen und bei milder Hitze 30 Minuten schmoren.

11. **Für den Stampf** Kartoffeln schälen, abbrausen und in etwa gleichgroße Stücke schneiden. Kartoffeln in Salzwasser etwa 20 Minuten kochen.
12. Kochwasser von den Wirsingsblättern erneut aufkochen. Inzwischen den restlichen Wirsing vierteln und ohne den Strunk quer in fingerbreite Streifen schneiden. Ins kochende Salzwasser geben und 5 Minuten kochen.
13. Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze aufschäumen und beiseitestellen.
14. Wirsing in einen Durchschlag gießen und abtropfen lassen. Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen. Mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Butter, Milch und Wirsing dabei nach und nach zugeben, unterrühren und mit Muskatnuss und eventuell Salz abschmecken.
15. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und grob schneiden. Mit Schmand, Zitronensaft, Zitronenschale und unter die Soße rühren.
16. Kartoffel-Wirsing-Stampf mit Rouladen und Soße auf vorgewärmten Tellern anrichten.