Frisch gekocht

Mittwoch, 26. Juli 2017

Rezept von Paul Ivic

Gefüllte Kohlroulade

35 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

4 Blätter Chinakohl, Salz; 250 g Ricotta, 100 g Ziegenfrischkäse, 100 g Chinakohl (geschnitten), 1/2 TL Kümmel (geröstet), 1 EL Haselnüsse (gehackt und geröstet), 1 Scheibe dunkles Bauernbrot (entrindet, kleinwürfelig geschnitten), etwas Kerbel (gehackt), Salz, Pfeffer; 350 ml kräftiger Gemüsefond (idealerweise mit Chinakohl-Aroma), 100 g Champignons, 4 EL Olivenöl 1 EL Haselnussöl, 10 g Rohmilchbutter.

Zubereitung

Die Chinakohl-Blätter nach und nach in Salzwasser blanchieren, danach kalt abschrecken und gut abtrocknen.

Für die Fülle Kümmel, Haselnüsse und Brotwürfel kurz in Olivenöl anrösten. Mit Ricotta, Ziegenfrischkäse, Chinakohl und Kerbel gut vermischen, mit Salz du Pfeffer würzen. Die Masse auf die vorbereiteten Kohlblätter legen und einrollen, dabei die Enden umklappen. Die Rouladen in eine ausgefettete Auflaufform geben und mit Gemüsefond übergießen. Im Rohr bei 180 °C 15 bis 20 Minuten garen.

Die Champignons putzen und klein schneiden, in Olivenöl anbraten und mit dem Schmorfond von den Rouladen aufgießen. Einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Kerbel abschmecken. Vor dem Servieren mit Haselnussöl und kalter Rohmilchbutter montieren.
Gefüllte Kohlroulade mit der Sauce auf Tellern anrichten.