



ORF extra

Kohlrouladen vom Grill mit Apfelweinsauce und Estragonöl

Ein herrliches, traditionell verwurzeltes Gericht, das vom Grill eine eigene Tiefe entwickelt. Rauch, Röstnoten, zarter Kohl, saftiges Hackfleisch und die frische Apfelweinsauce ergänzen sich perfekt zu einem echten Herzensgericht.

Für 4 Personen

Für die Kohlrouladen:

1 großer Spitzkohl (ca. 700 g)
Salz
600 g gemischtes Hackfleisch
(halb Rind, halb Schwein)
50 ml Milch
3 EL Pankopaniermehl
1 Ei
1 Sardellenfilet, fein gehackt
1 EL Senf
1 EL gehackter Kerbel
1 TL Paprikapulver
½ TL gemahlener Kümmel
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Küchengar

Für die Apfelweinsauce:

1 kleine Schalotte
1 Lorbeerblatt
4 EL Butter
200 ml trockener Apfelwein
200 ml Gemüse oder Geflügelbrühe
250 g Sahne

Salz
1 TL Apfelessig
2 EL Ahornsirup

4 EL fein gewürfelter Granny-Smith-Apfel

Außerdem:

4 EL Estragonöl

Zubereitung:

Den Spitzkohl kopfüber in sprudelnd kochendem, gesalzenem Wasser blanchieren. Dazu den Kohl am Strunk mit einer Fleischgabel halten, die äußeren weich werdenden Blätter nacheinander mit einem Messer lösen und sofort in Eiswasser geben. So von außen nach innen weiterarbeiten.

Für die Füllung Hackfleisch mit Milch, Panko, Ei, gehackte Sardelle, Senf, Kerbel, Paprikapulver, Kümmel, Salz und Pfeffer sorgfältig vermengen. Jeweils drei bis vier blanchierte Kohlblätter überlappend auslegen, jeweils etwa 150 g der Hackmasse in die Mitte setzen, fest einrollen und mit Küchengarn fixieren. Die Rouladen etwa 25 Minuten grillen – entweder indirekt bei 260 °C oder direkt auf hoher Roststufe bei etwa 220 °C – und regelmäßig wenden, bis sie gleichmäßig kräftige Röstaromen entwickelt haben.

Die *Apfelweinsauce erwärmen, auf Teller verteilen und die Apfelwürfel daraufgeben. Die heiße Kohlroulade daraufsetzen, mit **Estragonöl und nach Belieben frischem Estragon vollenden.

Ein reduktiv ausgebauter, leicht holzbetonter Wein passt hervorragend dazu – etwa ein weißer Rioja oder ein aromatischer Chardonnay.

* Apfelweinsauce

Zubereitung:

Für die Sauce die Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und zusammen mit dem Lorbeerblatt in 2 EL Butter andünsten. Wenn die Schalottenwürfel glasig sind, mit Apfelwein und Brühe auffüllen und auf die Hälfte reduzieren. Zum reduzierten Ansatz die Sahne geben und aufkochen. Das Lorbeerblatt entfernen und mit einem Stabmixer die restliche Butter einmontieren, anschließend mit Salz, Apfelessig und Ahornsirup abschmecken.

** Estragonöl

Estragonöl kann selbst hergestellt oder fertig gekauft werden.