

Frisch gekocht
Montag, 2. Jänner 2017



Rezept von Andreas Wojta

Hirseroulade mit Mangold

25 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

100 g Mangold, 150 g Hirse, 350 ml Gemüsefond, Olivenöl, 2 Eigelb, 20 g Parmesan, Salz.
Für die Apfel-Krensaucе: 1 Apfel (kleinwürfelig geschnitten), ca. 1/4 l Obers, 3 EL Kren (frisch gerieben), 1 TL Butter, 1 Prise Zucker

Zubereitung

Mangoldblätter von den Stielen abtrennen und in Wasser kurz überkochen. In Eiswasser abschrecken, dann die Blätter auf Küchenpapier abtrocknen lassen.

Die Hirse in Olivenöl kurz ohne Farbe nehmen zu lassen anschwitzen, mit Gemüsefond aufgießen, aufkochen lassen und bei schwacher Hitze zugedeckt ziehen lassen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Etwas abkühlen lassen, die Dotter einrühren und mit Salz und Parmesan abschmecken.

Die Mangoldblätter auf einer Klarsichtfolie verteilen und die abgeschmeckte Hirsemasse gleichmäßig darauf verteilen. Zu einer Rolle formen und die Klarsichtfolie links und rechts leicht andrehen (so bekommt die Rolle eine schöne Form).

Für die Apfel-Krensaucе die Apfelwürfel in Butter kurz anschwitzen, Obers zufügen, aufkochen lassen, geriebenen Kren einrühren, mit Zucker und Salz abschmecken. Hirseroulade aus der Folie nehmen, in Stücke schneiden und mit der Apfel-Krensaucе servieren.