

Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivić

Kohlroulade mit Waldpilzragout



40 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

1 Kohlkopf, 2 Schalotten, 100 g Shiitake-Pilze, 60 g Crème fraîche, 300 ml Gemüsefond, Petersilie, Öl, Salz, Pfeffer, 1 EL Kümmel (frisch gemahlen), Paprikapulver, 1/2 Bund Petersilie, Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)

Für das Waldpilzragout: 500 g gemischte Pilze (Steinpilze, Wiesenchampignons, Eierschwammerl), 200 g kleine Erdäpfel (halbiert), 10 Perlzwiebeln, 100 ml Olivenöl, 1 L kräftiger Gemüsefond, 2 Zehen Knoblauch, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Den Strunk vom Kohlkopf entfernen. Die äußersten grünen Blätter ablösen, am Strunk leicht einschneiden und anschließend kurz in kochendes Salzwasser legen. Danach herausnehmen und sofort eiskalt abschrecken. Die restlichen Blätter für die Fülle in feine Streifen schneiden. Die Schalotten schälen und fein schneiden. Die Shiitake-Pilze putzen, sehr fein schneiden und in einer sehr heißen Pfanne mit ein wenig Öl und Salz scharf anbraten, Schalotten zugeben und mitbraten. Den Kohl zugeben, mit Kümmel und Paprikapulver würzen und mit Gemüsefond aufgießen. Den Kohl weich köcheln und danach die Masse durch ein Sieb gießen. Den Fond auffangen und bei Seite stellen. Die Masse mit der Hälfte der Crème fraîche vermengen und auf den Kohlblättern verteilen, die Seiten nach innen klappen und einrollen.

Für das Ragout die Pilze reinigen und halbieren. Die Erdäpfel schälen und halbieren oder vierteln. Die Perlzwiebeln schälen und halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin kurz anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zwei zerdrückte Knoblauchzehen dazugeben. Die Hälfte der Pilze aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Die Erdäpfel und Perlzwiebeln zu den restlichen Pilzen in die Pfanne geben. Etwas salzen, mit Gemüsefond aufgießen und leicht köcheln lassen. Die zuvor weggelegten Pilze wieder hinzugeben, den Fond der Kohlfülle dazugeben und bei 180 °C im Rohr fertig garen. Nach drei Viertel der Garzeit die Rouladen daraufsetzen.

Restliche Crème fraîche mit geriebener Zitronenschale, etwas klein geschnittenem Knoblauch, Salz, Pfeffer und fein geschnittener Petersilie vermengen und mit den Rouladen und dem Ragout servieren.