

BESSERESSER
DAS
KOHLSROLADEN
DUELL

Kohlroulade mit Hähnchenfarce und Kartoffelstampf von Zora Klipp

für 4 Personen



Für die Roulade:

- 400 g Wirsing
- 7 g Öl
- 110 g Shiitake
- 250 g Champignons
- 10 g Salz

Die äußeren Wirsingblätter in kochendem, gesalzenem Wasser blanchieren und trocken tupfen. Für die Füllung die Pilze in feine Würfel schneiden und mit etwas Öl in einer Pfanne andünsten. Anschließend zum Auskühlen beiseite stellen.

Für das Fleisch:

- 650 g Hähnchenbrustfilet
- 12 g Schinken, mild geräuchert
- Creme Fine
- Salz
- Pfeffer

Für die Farce die Hähnchenbrüste mit Creme Fine, Salz und Pfeffer in einem Blitzhacker zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Die Wirsingblätter auf einer Schicht Klarsichtfolie ausbreiten, mit der Farce bestreichen und drei Scheiben Schinken darauflegen. Die Pilze in die Mitte geben und die Rolle fest mit Hilfe der Klarsichtfolie aufwickeln. Die Folie entfernen, die Rolle nun in Alufolie einwickeln und in einem Wasserbad für ca. 25 Minuten garen.

Für den Kartoffelstampf:

- 1100 g Kartoffeln
- 160 ml Kochsahne
- 200 g körniger Frischkäse
- 100 ml Milch 1,5 %

Die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken und leicht auskühlen lassen. Den körnigen Frischkäse mit Salz, Pfeffer und Muskat in einem Mixer fein pürieren und mit den Kartoffeln zu einem Püree verrühren. Die Kohlrouladen auspacken, aufschneiden und mit dem Püree und der Sauce servieren.

Für die Sauce:

- 300 g rote Bete, gedämpft
- 200 g rote Zwiebel
- 8 g Öl
- 100 g Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt

Die rote Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. In einer heißen Pfanne leicht anbraten, die rote Bete und das Lorbeerblatt hinzufügen und mit Gemüsebrühe ablöschen. Aufkochen lassen, das Lorbeerblatt entfernen und mit Hilfe eines Mixers fein pürieren.

