

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. Januar 2023 ▪  
15 Jahre Küchenschlacht ▪ „Heimatküche“ mit Nelson Müller



**Robin Pietsch**

**Wirsingroulade mit Pilzrahmsauce und Kartoffeln**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Wirsingroulade:**

4 große Wirsingblätter  
250 g Schweinehackfleisch  
250 g Rinderhackfleisch  
1-2 Zwiebeln  
1 Ei  
1 EL Butter  
250 ml Geflügelfond  
1-3 EL Panko  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wirsingblätter kurz blanchieren und abtropfen lassen. Zwiebel abziehen und fein hacken. Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. Hackfleisch gut mischen. 3 Esslöffel Zwiebeln, das Eigelb und Panko dazugeben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchkneten.

Kohlblätter ausbreiten, je ¼ der Hackfleischmasse darauflegen.

Kohlblätter erst von der Seite einschlagen, dann von oben und unten.

Rouladen mit Küchengarn fixieren.

Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Rouladen mit Farbe anbraten. Geflügelfond angießen, einen Deckel aufsetzen und alles etwa 10 Minuten schmoren.

**Für die Pilzrahmsauce:**

1-2 große Kräuterseitlinge  
100 g getrocknete Steinpilze  
1 Zwiebel  
3 EL kalte Butter  
50 ml Sahne  
1 EL Honig  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Thymian  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Getrocknete Steinpilze in Wasser einweichen. Kräuterseitlinge putzen, grob schneiden und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Butter anschwitzen. Getrocknete Pilze ausdrücken und dazugeben. Mit Fond aus der Schmorpfanne (s.o.) ablöschen und die Sahne dazu gießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen lassen. Zum Schluss die Kräuter fein hacken, dazugeben und die kalte Butter einrühren. Mit Honig abschmecken. Je nach Geschmack passieren.

**Für die braune Sauce (500 ml):**

1 kg Rinderknochen  
50 g Möhren  
50 g Knollensellerie  
50 g Lauch  
½ Zwiebel  
1 EL Tomatenmark  
75 ml Portwein  
75 ml Sherry  
1 L brauner Kalbsfond  
1 Lorbeerblatt  
3 Wacholderbeeren  
2 Pimentkörner  
10 Pfefferkörner  
20 g Zucker  
1 EL Pflanzenöl

Rinderknochen auf einem Ofengitter verteilen und für 10 Minuten im heißen Ofen rösten. Dabei ein tiefes Backblech als Fettpfanne in den Ofen stellen. Ofen auf 180 Grad herunterdrehen und die Knochen für weitere zwei Stunden rösten.

Möhren, Sellerie, Lauch waschen, putzen und schälen. In große Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und ebenfalls grob würfeln.

Öl in einem großen Topf erhitzen und das Gemüse darin anbraten.

Tomatenmark und Knochen zugeben und mitrösten, bis sie hell- bis dunkelbraun sind. Mit Portwein und Sherry ablöschen. Fond hinzugeben. Sauce für zwei Stunden köcheln lassen.

In einer beschichteten Pfanne bei hoher Hitze Lorbeer, Wacholderbeeren, Piment- und Pfefferkörner kurz anrösten. Dann zur Brühe geben. Brühe weitere 30 Minuten köcheln lassen. Salzen, zuckern und erneut 30 Minuten köcheln lassen.

Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sieb mit einem Passier- oder Geschirrhandtuch auslegen. Brühe durch das Sieb in einen weiteren Topf passieren und erneut aufkochen. Hitze reduzieren und die Sauce solange einkochen, bis sie eine sirupartige Konsistenz erreicht. Sauce mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

**Für die Kartoffeln:**

300 g Drillinge  
1 EL Butter  
150 ml Geflügelfond  
½ Bund Petersilie  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, bissfest kochen und abgießen. Im Topf Butter schmelzen, den Geflügelfond angießen und so lange einreduzieren, bis sich Butter und Fond verbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die gehackte Petersilie dazugeben. Darin die Kartoffeln kurz durchschwenken.

**Für die Garnitur:**

Beliebige Wildkräuter

Gericht mit Kräutern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.