Spitzkohlroulade mit Pfifferling-Specksauce

Rezept von Armin Roßmeier

Zutaten (für vier Portionen)

1 Kopf Spitzkohl
600 g gemischtes Hackfleisch
80 g Zwiebelwürfel
2 Eier
1 Scheibe eingeweichter Vollkorntoast
je 1 EL gehackte Petersilie und Schnittlauchröllchen
je 1 Zweig Rosmarin, Thymian und Oregano
250 ml brauner Kalbsfond
1 TL Kümmel
80 g Zwiebelwürfel
1 EL Öl
160 g Pfifferlinge
200 ml brauner Kalbsfond
1 Frühlingszwiebel
50 g Speckwürfel
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 50 Minuten)

Vom Spitzkohl den Strunk ausschneiden, Kohl als Ganzes in sprudelndes Wasser geben, danach die Blätter ablösen und in leichtem sprudelndem Salzwasser kurz blanchieren, gut abtropfen, auf Küchenkrepp abtupfen, die großen Adern etwas ausschneiden.

Hackfleisch mit Zwiebelwürfel, Eier, eingeweichtem, ausgedrückten Vollkorntoast, gehackter Petersilie, Schnittlauchröllchen, etwas gerebeltem Thymian und Oregano gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Kohlblätter übereinander auflegen, Hackfleischmasse darauf verteilen, straff einrollen, mit einer Kordel einen Kreuzbund binden. Pfanne mit heißem Öl, Rosmarin, Kümmel, Thymian- und Oreganozweige als Bett richten, Roulade daraufsetzen, mit Kalbsfond angießen, im vorgeheizten Backofen bei 165 Grad bis 170 Grad circa 25 bis 30 Minuten schmoren lassen.

Zwiebeln in heißem Öl glasig angehen lassen, gesäuberte Pfifferlinge zugeben, mit angehen lassen, mit braunem Kalbsfond angießen, Speckwürfel und Röllchen von Frühlingszwiebeln zufügen, kurz köcheln lassen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Restliche Schnittlauchröllchen, gehackte Petersilie zugeben, als Bett auf flachem Teller angießen, von der Roulade die Kordel entfernen, schräg halbieren, daraufsetzen, mit Thymian garnieren.

Kartoffelpüree passt als Beilage gut dazu.