

Hier und heute

Gefüllte Wirsingroulade mit Drillingen und gebratenen Wirsingspalten

Olaf Baumeister macht den Klassiker gefüllte Kohlroulade neu interpretiert. Dazu gibt es Kräuterdrillinge und gebratene Wirsingspalten.

Das Rezept

von Olaf Baumeister für vier Personen

Zutaten für die Kohlroulade

- 400 g Rinderhackfleisch
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 1 Ei
- 1 Brötchen vom Vortag
- 1 TL Senf
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL gehackte Petersilie
- 4 Wirsingblätter
- 2 EL Butterschmalz

Zubereitung

Die Knoblauchzehe fein würfeln und mit etwas Salz zu Mus zerquetschen. Das Brötchen in Wasser einweichen, ausdrücken und mit Hackfleisch, Senf, Zwiebeln, Knoblauchmus und der Petersilie vermengen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Den Wirsing in kochendem Salzwasser zwei Minuten garen und in kaltem Wasser ablöschen. Den Strunk herausschneiden und trocken tupfen. Die Hackfleischmischung auf die vier Wirsingblätter verteilen, diese stramm einrollen und in einer schweren, ofenfesten Pfanne von allen Seiten kräftig anbraten. Etwas Brühe oder Wasser dazugeben und die Pfanne in den Backofen geben. Bei 180 Grad so lange garen, bis das Hackfleisch gar ist. Das dauert ca. 20 Minuten.

Zutaten für gebratene Drillinge mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin

- 600 g möglichst kleine Drillinge
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 Knoblauchzehen
- Je ein Zweig Thymian und Rosmarin
- 3 EL warm gepresstes Olivenöl

Zubereitung

Die Drillinge waschen und in kochendem Salzwasser zusammen mit einer angedrückten Knoblauchzehe garen. Dann abschütten, trocken tupfen und längs halbieren. Die Kartoffeln in einer schweren Pfanne mit dem Olivenöl von allen Seiten goldbraun braten. Die zweite Knoblauchzehe andrücken und dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter dazugeben und am besten noch heiß und knusprig servieren.

Zutaten für gegrillte Wirsingspalten

- 1 kleiner Wirsing
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle und Muskatnuss
- 1 EL Butter

Hier und heute



- 1 EL Pflanzenöl zum Braten

Zubereitung

Den Wirsing von den äußeren Blättern befreien, dann vierteln oder achteln und in kochendem Salzwasser etwa acht Minuten bissfest garen. Die fertigen Wirsing-Spalten in einer Pfanne mit dem Pflanzenöl goldbraun anbraten. Das dauert drei bis vier Minuten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Butter dazugeben und den Wirsing kurz darin schwenken.