

Hier und heute

Vegetarische Wirsingroulade mit Rotwein-Zwiebelsoße

Mit seiner vegetarischen Wirsingroulade mit Rotwein-Zwiebelsoße macht Olaf Baumeister uns fleischlos glücklich.

Das Rezept

von Olaf Baumeister für zwei Personen

Zutaten für die Wirsingroulade

- 6 Blatt Wirsing
- 1 TL feingehackter Thymian
- 400 g festkochende Kartoffeln
- 200 g Magerquark
- 4 Eigelbe
- Salz und frischgemahlener schwarzer Pfeffer
- etwas frisch geriebene Muskatnuss
- 100 ml vegetarische Gemüsebrühe

Zubereitung

Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser garen und noch warm pressen. Die Eigelbe mit dem Quark glattrühren und die Kartoffelmasse dazugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Wirsingblätter in kochendem Salzwasser bissfest garen und in eiskaltem Wasser abschrecken. Trockentupfen und den Strunk ausschneiden. Die Blätter mit dem Thymian bestreuen, mit der Kartoffelmasse bestreichen und stramm einrollen. Die Wirsingrouladen in einer Pfanne von allen Seiten in etwas geklärter Butter oder Pflanzenöl kräftig anbraten. Die Brühe dazugeben und mit der Pfanne im Backofen bei 180 Grad acht Minuten garen.

Zutaten für die Rotweinsoße

- 2 rote Zwiebeln
- 1 EL Butter
- 100 ml Rotwein, trocken
- 100 ml Portwein
- 100 ml Sahne
- Saft einer halben Limette oder Zitrone
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle und Muskatnuss
- 1 TL Speisestärke

Zubereitung

Die Zwiebeln sehr fein würfeln und mit der Butter glasig anschwitzen. Alles mit dem Wein und dem Portwein ablöschen. Diese Mischung auf ein Drittel Flüssigkeit reduzieren und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Limettensaft abschmecken. Die Stärke mit etwas Wasser glattrühren und die Soße damit leicht binden.