

Wirsingrouladen mit Champignonfüllung**Zutaten für 6 Wirsingrouladen**

250g getrocknete Platterbsen (Fava)
(ersatzweise gelbe Linsen)
150g Kartoffel
2 Knoblauchzehen
Meersalz, Olivenöl, Zitronensaft
800g Brokkoli
30g Mandelblättchen
Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer

Zubereitung

1 großer Wirsingkopf
500g Creme-Champignons
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
5 dünne Scheiben durchwachsener Speck
1 Ei
ca. 1 Esslöffel Paniermehl
2 Esslöffel Butter
Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

400ml Sahne
5 Zweige Thymian
ca. 1 Teelöffel scharfer Senf

Zubereitung:

Vom Wirsing am Strunk die äußeren 12 Blätter abschneiden, Die gewaschenen Blätter in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser etwa 2 bis 3 Minuten heftig kochen, dann sofort im Waschbecken mit kaltem Wasser abkühlen. Die Hälfte des Kochwassers für die Sauce auffange. Die dicken "Rippen" der Blätter flach schneiden und mit der Hand ausdrücken.

Für die Füllung den durchwachsenen Speck in sehr kleine Stücke schneiden, die Zwiebeln ebenfalls und beides bei mittlerer Hitze in einer großen Pfanne mit einem ordentlichen Esslöffel Butter kurz glasig dünsten, dann den Knoblauch dazu pressen, vorsichtig salzen, pfeffern, abkühlen lassen. Die Champignons säubern, Schnittstellen der Stiele abschneiden, kurz mit Wasser abspülen und dann in kleine Würfel von maximal etwa einem halben cm Kantenlänge schneiden. Diese Champignonwürfel gleichmäßig in der Pfanne verteilen, dann die Würfel bei größter Hitze und gelegentlichem Rühren etwa fünf Minuten braten, etwas Sahne angießen und wieder aufkochen. Dann die Füllung in eine Schüssel umfüllen, das Paniermehl unterrühren, noch einmal abschmecken, etwas abkühlen lassen und schließlich gründlich mit dem Ei mischen.

Jeweils die 6 äußeren, dunkelgrünen Wirsingblätter nebeneinander legen, darauf dann jeweils ein zweites, helleres Blatt, beide flach drücken. Etwa einen Esslöffel der Pilzmasse an den unteren Rand der Blätter legen, und die Masse mit einer Umdrehung ein, dann die Blattränder nach innen klappen. Mit den weiteren Umdrehungen zur Roulade festrollen, sodass die Füllung nicht an den Seite herausquetschen kann. Zum Schluss die Roulade mit Spießchen feststecken oder mit Küchengarn zusammenbinden.

Die Rouladen in der restlichen Butter deftig von allen Seiten anbraten, sie sollen ruhig braune Stellen bekommen, aber keine schwarzen. Mit etwa 300ml von der Kochbrühe ablöschen, Deckel drauf und bei geringer Hitze 15 Minuten schmoren, dann umdrehen und weitere 15 Minuten schmoren. Nun dürfte eigentlich nur noch sehr wenig Flüssigkeit im Topf sein. Die Rouladen herausnehmen, Sahne hinein gießen, Senf einrühren, Thymianzweige dazu und alles offen kochen lassen, bis die Sauce leicht cremig geworden ist. Evtl. noch einmal mit Salz abschmecken. Die Wirsingrouladen auf vorgewärmte Teller legen und mit der Sauce übergießen, dazu gibt's frische Pellkartoffeln.

Rezept: Helmut Gote