



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Kohlroulade mit Gemüse und Currysoße

ZUTATEN

Kohlroulade:

Spitzkohl
Pastinaken
Gemüse (gerne alles, was an Gemüse da ist)
Butter
Brühe
Salz, Muskatnuss
Öl

Currysoße:

Weißwein
1 EL Curry
100 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne

Gewürzmischung:

2 Scheiben Ingwer
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
2 Zweige Petersilie
10 Fenchelkörner
20 Koriandersamen
5 Pfefferkörner
1 EL Meersalz
1 TL Curry
2 EL Öl

ZUBEREITUNG

Kohlroulade:

Vom Spitzkohl die Blätter vorsichtig runter reißen, so dass Sie ganz bleiben. Dann in reichlich Salzwasser weichkochen und danach auf ein Blech zum Auskühlen legen. Nun vorsichtig den Strunk rausschneiden und die Blätter sauber nebeneinander auf ein Geschirrtuch legen. Jetzt ein zweites Geschirrtuch darüber legen und mit Hilfe des Nudelholzes die Kohlblätter schön glatt rollen.

Pastinakenpüree als 1. Schicht auf dem Kohl:

Die Pastinaken schälen, klein schneiden und in einem Topf mit etwas Butter anschwitzen und dann mit Brühe ganz leicht ablöschen. Immer wieder Brühe nachgeben, bis die Pastinaken weich sind. Dann das Püree mit Salz und Muskatnuss abschmecken und mit einem Kartoffelstampfer klein stampfen.



hr1-DOLCE VITA

Gemüsefüllung:

Alles, was an Gemüse da ist, waschen, schälen und mit einem Gemüsehobel in Scheiben und dann noch in Streifen schneiden. Das Gemüse in etwas Öl ziemlich heiß anbraten und dann mit der Gewürzmischung abschmecken. 3 EL von der Füllung für die Soße aufheben.

Gewürzmischung:

Alle Zutaten der Gewürzmischung in einen Mörser geben und richtig fein mörsern.

Das Einrollen:

Auf das Spitzkohlblatt mit einer Palette das Püree aufstreichen, dann das Gemüse dazu geben und eine Roulade formen. Die fertigen Rouladen bei 150°C für ca. 30 Minuten im Ofen heißmachen.

Schnelle Currysoße:

Etwas Weißwein in einen Topf geben, Curry darin aufkochen, mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen. Jetzt die 3 EL von der Gemüsefüllung dazu geben und alles fein pürieren.