



UNSER TIPP:

Wenn die Eiweiße steif geschlagen werden, sollten die Wirsingblätter zum Füllen bereitliegen.

Für eine weitere schmackhafte und etwas reichhaltigere Variante kann die Brühe ersetzt werden durch: 200 ml Sahne, 100 ml Milch, 4 Eigelb, 2 EL Weißlacker, 1 EL Crème fraîche, 80 g Bavaria blu. Alles im Mixer kurz aufmixen und die Rouladen damit übergießen.

Diese Füllung schmeckt auch ausgezeichnet zu anderen Kohlsorten.

FRÄNKISCHER GRÜNKERN G.U.

Roulade gefüllt mit Fränkischem Grünkern



ZUTATEN:

1 Kopf Wirsing
100 g Fränkischer Grünkern g.U.,
gekocht
250 ml Wasser
1 EL Schmalz
50 g Speck
100 g Zwiebel
Majoran
2 EL Petersilie, gehackt
100 g Breze vom Vortag, klein gewürfelt
160 ml Milch
3 Eier
80 g Parmesan, gerieben
1 EL Quark
¼ TL Kümmel
Muskat, Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb
(Bio-Zitrone)
Etwas Kren
150 ml Brühe
2 EL Sauerrahm
Zitronenabrieb (Bio-Zitrone), Salz,
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Vom Wirsing die äußeren großen Blätter abnehmen, blanchieren und in Eiswasser abschrecken. So bleibt die Farbe erhalten und das Blatt ist schon vorgegart. Den dicken Blattstruck etwas herausschneiden. Die inneren Blätter, die zu klein zum Wickeln sind, ebenfalls blanchieren und klein schneiden.

Grünkern mit dem Wasser in einen Schnellkochtopf geben, den Topf verschließen und auf Stufe 2 einstellen. Sobald der Druck aufgebaut ist, den Grünkern 10 Minuten garen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und weitere 10 Minuten quellen lassen. Topf öffnen und den Grünkern abtropfen lassen. Die Brezenwürfel mit der Milch übergießen und kurz einweichen lassen.

In einer Pfanne das Schmalz erhitzen und Zwiebel und Speck darin anbraten. Kräuter, gekochten Grünkern und geschnittenen Wirsing zugeben und gut vermengen. Dann alles in eine große Schüssel geben.
2 Eier trennen, die Eiweiße beiseitestellen.
1 Ei und die beiden Eigelbe, die eingeweichten Brezenwürfel, Quark, Parmesan und Gewürze zugeben und abschmecken.
Mit zwei Löffeln locker vermischen.
Jetzt die beiden Eiweiße steif schlagen und unter die Masse heben.
Die Füllung auf die Wirsingblätter verteilen, einrollen (evtl. fixieren) und mit der offenen Seite nach unten in einem Bräter bei mittlerer Hitze in etwas Öl anbraten. Brühe, Sauerrahm und Gewürze gut verrühren und damit die Rouladen übergießen. Deckel auf den Bräter legen und im vorgeheizten Backofen (Umluft) bei 140 °C für etwa 45 Minuten garen.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck