

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. März 2024** ▪
Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto



Nunzio Ippolito

**Wirsingroulade mit Nussfüllung, Süßkartoffel-Stampf
und Wurzelgemüse**

Zutaten für zwei Personen

Für die Wirsingroulade:

5 Blätter Wirsing
 2 Möhren
 100 g vorgegarte Maronen
 1 Weizenbrötchen
 1 kleine Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 30 g Parmesan
 2 EL Ricotta
 1 Ei
 50 ml Sahne
 250 ml Gemüsefond
 1 EL Sojasauce
 1 EL Senf
 50 g Walnüsse
 50 g Mandeln
 4 Zweige glatte Petersilie
 1 Zweig Thymian
 Muskatnuss, zum Reiben
 2 EL Olivenöl
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Wirsingblätter in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Gut trockentupfen.

Möhren schälen und fein raspeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln, anschließend in Olivenöl anschwitzen. Maronen fein hacken, und ebenfalls kurz mit Zwiebel und Knoblauch kurz anbraten. Parmesan grob reiben. Brötchen in Würfeln schneiden. Petersilien- und Thymianblätter fein schneiden. Walnüsse und Mandeln im Multizerkleinerer fein hacken. Alles zusammen in eine Schüssel geben. Ei, Ricotta, Senf und Sojasauce dazugeben und mit den Händen zu einer homogenen Masse verkneten, danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jeweils ein Wirsingblatt auf die Arbeitsfläche legen und rund mit einem Servierring (10-12 cm Durchmesser) ausstechen. Etwa 2-3 EL von der Füllung darauf geben. Blattränder einklappen und vom Stielansatz her aufrollen. Mit einem Zahnstocher fixieren. Öl in eine Pfanne geben, erhitzen und die Rouladen darin von allen Seiten anbraten. Gemüsefond angießen und mit geschlossenem Pfannendeckel 25 Minuten schmoren lassen. Dann herausnehmen und restlichen Fond in der Pfanne mit Sahne verrühren. Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Flüssigkeit in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab aufmixen.

Für den Süßkartoffel-Stampf:

400 g Süßkartoffeln
 1-2 EL Butter
 50 ml Sahne
 1 Prise Cayennepfeffer
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßkartoffeln schälen, klein schneiden und in einem Topf mit Salzwasser kochen, bis sie weich sind. Wasser abgießen und die noch heißen Süßkartoffeln zusammen mit Butter und Sahne stampfen. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Muskatnuss würzen.

Für das Wurzelgemüse: Möhren, Sellerie, Petersilienwurzel und Zwiebel schälen. An den Möhren 1-2 cm Grün lassen. Sellerie und Petersilienwurzeln grob würfeln. 200 g kleine Bundmöhren mit Grün
100 g Knollensellerie
1 Petersilienwurzel
1 rote Zwiebel
2 EL Butter
1 EL dunkler Balsamico
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüse in kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Zwiebel grob würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anbraten, mit Balsamico ablöschen und etwa 5 Minuten einköcheln lassen. Rest Butter in einer anderen Pfanne erhitzen. Sellerie- und Petersilienwurzel darin anbraten, Möhren für die letzten 3 Minuten dazugeben. Gemüse in Zwiebelpfanne geben, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur: 2-3 Rouladen auf einen Teller mit dem Süßkartoffelstampf und karamellisiertem Wurzelgemüse anrichten. Mit Sauce beträufeln und mit Petersilie und etwas Pfeffer garnieren.

2 Zweige glatte Petersilie
Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.