

REZEPTE zur Gourmetkiste

Nordische Wirsing-Roularde

Zutaten:
für 4 Personen



Zubereitung:
Ca. 75 Min.

1 Wirsing

Wirsing putzen, waschen und 8 äußere, große Blätter ablösen. Kohlblätter in kochendem Wasser ca. 2 Minuten blanchieren, dann abtropfen lassen. Mittelrippen flach schneiden.

3 x 250 g Lachsfilets

250 g Fisch in Stücke schneiden.

Salz

Mit Salz und

Pfeffer

Pfeffer würzen und pürieren,

2 Eiweiß

2 Eiweiß und ca. 150 g Sahne zufügen und mit pürieren.

150 g Schlagsahne

Diese Lachsfarce auf den Kohlblättern verteilen, dabei oben und unten einen Rand von ca. 2 cm und an den Seiten ca. 3 cm frei lassen. Übrige Lachsfilets vierteln und auf jedes Wirsingblatt das Filet in die Lachsfarce legen, Seitenränder vom Kohl einschlagen und Kohl aufrollen. Die Kohlröllchen in Folie wickeln, dabei die Enden zusammendrehen. Einen großen Topf mit Wasser aufkochen und Röllchen vorsichtig hineingeben und im siedenden Wasser ca. 30 Minuten pochieren.

1 Zwiebel

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Dill waschen, trocken schütteln und, bis auf 4 Dillspitzen, grob hacken.

1/2 Bund Dill

30 g Butter

Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebelwürfel darin ca. 3 Minuten glasig andünsten. Mehl einrühren und kurz anschwitzen.

25 g Mehl

Brühe und

250 ml Gemüsebrühe

Meerrettich unter Rühren zugießen.

20 g Meerrettich (Glas)

150 g Eismeergarnelen

Garnelen abspülen, trocken tupfen, hinzufügen, aufkochen, ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

100 g Sahne

100 g Sahne mit den Schneebeesen des Handrührgerätes leicht aufschlagen und unter die Soße rühren. Rouladen aus dem Wasser nehmen und Folie entfernen. Rouladen mit der Garnelen-Soße auf Tellern anrichten und mit Dillspitzen garnieren.

Posteleinsalat mit Kürbis - Parmesancroutons

Zutaten:
für 4 Portionen



Zubereitung:
ca. 20 Min.

200 g Postelein

Postelein waschen und abtropfen lassen.

2 EL Apfelessig

Aus Apfelessig, Pfeffer und Salz und 3 EL Olivenöl eine Marinade anrühren.

Salz

Posteleinsalat mit der Marinade übergießen.

Pfeffer

5 EL Olivenöl

200 g Kürbis

Kürbisfruchtfleisch würfeln und in sehr heißem Olivenöl kräftig anbraten, bis es schön goldbraun und gar ist.

Etwas Salz

Dann etwas salzen, mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und auf dem Salat verteilen.

50 g Parmesan