



Rezepte zur Sendung vom 27. Januar 2010 Kohlrouladen

Rotkohlroulade mit Hase und Serviettenknödel Rezept für 2 Personen

Für die Rotkohlroulade

250 g	ausgelöster Hasenrücken
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	Karotte
1 Stange	Staudensellerie
1 EL	Olivenöl
1 TL	Tomatenmark
100 ml	Rotwein
200 ml	Fleisch- oder Gemüsebrühe
1	Wacholderbeere
3	Pimentkörner
5	Pfefferkörner
etwas	Salz
4 -6 Blätter	Rotkraut/Rotkohl
1 EL	Butterschmalz
1 EL	kalte Butter
etwas	Pfeffer



Für den Serviettenknödel

300 g	Kastenweißbrot
100 ml	Milch
1/2 Bund	glatte Petersilie
2	Schalotten
3	Eier
etwas	Salz, Pfeffer
1 Prise	Muskat
2 EL	Butter

Das ausgelöste Hasenkeulenfleisch in grobe Stücke schneiden und durch den Fleischwolf drehen oder mit dem Messer sehr fein hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Karotte und Staudensellerie putzen bzw. schälen und fein würfeln. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und das Hackfleisch darin kurz bei großer Hitze anbraten. Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Sellerie zugeben und ebenfalls anschwitzen.

Dann das Tomatenmark untermischen und mit 50 ml Rotwein und 150 ml Brühe ablöschen.

Wacholder, Piment und Pfeffer in einen Mörser geben, zerstoßen und das Hackfleischsugo damit und einer Prise Salz würzen. Im offenen Topf das Sugo solange köcheln, bis die Flüssigkeit nahezu verkocht ist.

In der Zwischenzeit von den Rotkohlblättern die harte Mittelrippe ausschneiden. Dann die Blätter in einem Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Die Hackfleischmasse auf die Kohlblätter geben und aufrollen. Mit Küchengarnd binden und in einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen, den Bratensatz mit 50 ml Rotwein lösen, ca. 50 ml Brühe angießen und die Sauce mit kalter Butter montieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passt ein Serviettenknödel

Für den Knödel das Kastenweißbrot entrinden, dann in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Milch aufkochen, über die Brotwürfel gießen und abgedeckt ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Schalotten schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 El Butterschmalz die Schalotte anschwitzen, und zu den Brotwürfeln geben. Eier verquirlen und zusammen mit Petersilie untermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse auf eine kochfeste Klarsichtfolie oder eine feine Stoffserviette geben, zu einer Rolle zusammenschlagen, die Enden eindrehen bzw. fest binden und in einem Topf mit leicht kochendem Wasser ca. 40 Minuten garen. Butter in ein Töpfchen geben und bräunen.

Den Knödel aus der Folie wickeln, in Scheiben schneiden, anrichten und mit der braunen Butter beträufeln.

Weißkohlroulade mit Zander und Weißkohlsalat Rezept für 2 Personen

1/2	Spitzkohl (ca. 400 g)
etwas	Salz
100 g	Karotte
80 g	Crème fraîche
1 TL	scharfer Senf
etwas	Pfeffer, Zucker
150 g	Zanderfilet ohne Haut und Gräten
100 ml	Sahne
1 TL	Anisschnaps
1/2 Bund	Dill
1 EL	Butter
60 ml	Fischfond



Vom Spitzkohl einige schöne große Blätter vorsichtig ablösen und diese in Salzwasser blanchieren, herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen.

Vom restlichen Kohl den Strunk ausschneiden, den Kohl in feine Streifen schneiden und dann noch fein hacken. Karotte schälen, fein raspeln und zum gehackten Kohl geben. Crème fraîche und Senf zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermischen, evtl. mit einer Prise Zucker abschmecken.

Zanderfilet in kleine Würfel schneiden, mit der Sahne mischen und kurz in den Froster stellen. Dill fein schneiden.

Fisch und Sahne mit einer Prise Salz, Pfeffer und Anisschnaps in einen Cutter geben und zu einer glatten Farce verarbeiten. Evtl. noch etwas Sahne zugeben. Dill untermischen und die Masse auf die blanchierten Kohlblätter geben.

Diese zu kleinen Rouladen formen und in einer Pfanne mit 1 EL Butter von allen Seiten anbraten. Etwas Fischfond angießen und die Rouladen zugedeckt bei mittlere Hitze ca. 15 Minuten schmoren.

Die Rouladen anrichten, den angemachten Kohl dazu servieren.

Nach Belieben noch Salzkartoffeln dazu reichen.