

Horst Lichter | Überbackene Wirsingröllchen mit Pilzen

Zutaten für 4 Personen:

- 4 große Wirsingblätter
- 250 g gemischte Waldpilze
- 2 Zweige Petersilie
- 2 Schalotten
- 30 g Butter
- 200 g Frischkäse
- 2 EL Crème fraîche
- 4 EL Kalbsfond
- 50 g Emmentaler
- Öl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 225 °C vorheizen.

Die Wirsingblätter in kochendem Wasser kurz blanchieren. Die Pilze putzen. Schalotten in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Die Pilze hinzugeben und ca. 2 Minuten anschwanken.

Den Emmentaler reiben. Frischkäse, Petersilie und 2 EL geriebenen Emmentaler miteinander verrühren. Die etwas abgekühlten Pilze und Schalotten hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Wirsingblätter ausbreiten und mit der Pilzmasse bestreichen. Nun die Schmalseiten einschlagen, aufrollen und die Wirsingröllchen nebeneinander in eine Auflaufform legen. Mit dem Kalbsfond begießen. Crème fraîche und den restlichen Emmentaler miteinander verrühren und die Gemüseröllchen damit bestreichen.

Zugedeckt im Backofen etwa 10 Minuten garen lassen. Nach dieser Garzeit den Deckel entfernen, auf Oberhitze umstellen und weitere 5 Minuten überbacken.

Nach Belieben mit gehackter Petersilie garnieren.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 30.06.2007

Prominente Gäste: Yasmina Filali & Thomas Helmer

