

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Februar 2020** ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Deutsche Frühlingsrolle mit Hack und Wirsing

Zutaten für zwei Personen

Für den Brickteig:

250 g Mehl
 2 EL Weichweizengrieß
 Salz, aus der Mühle

Mehl, Grieß, eine Prise Salz und 400 ml lauwarmes Wasser miteinander verquirlen und ca. 1 Std. quellen lassen.

Für die Füllung:

350 g gemischtes Hack
 2 große Wirsingblätter
 3 Schalotten
 3 Knoblauchzehen
 1 Ei
 80 g Butter
 100 ml Sahne
 50 g Weißbrot
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fritteuse auf 160 °C vorheizen.

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. 50 g Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen.

Weißbrot würfeln. 30 g Butter in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Weißbrotwürfel darin braten. Sahne dazu geben, gut durchschwenken und knusprig werden lassen. Die Brotwürfel, die Schalotten-Knoblauch-Mischung sowie ein Ei unter das Hack kneten und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.

Zwei große Wirsingblätter auslösen und den Strunk herausschneiden. Die Blätter kurz in siedendem Wasser blanchieren, herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Nacheinander die Wirsingblätter zwischen einem Küchentuch mit einem Nudelholz ausrollen.

Den Topf mit dem Wirsingwasser auf der Platte stehen lassen, diese aber ausstellen und lediglich die Restwärme verwenden. Eine Pfanne ohne Fett auf den Topf stellen. Den Teig sehr dünn mit einem Pinsel in der Pfanne ausstreichen. Sobald der Teig etwas anzieht (er sollte nicht zu dunkel werden), diesen von einer Seite ausgehend wieder vom Pfannenboden abziehen und beiseitelegen. Den Vorgang wiederholen.

Jeweils 2 EL von der Hack-Mischung auf die Wirsingblätter geben und die Blätter zu einer Rolle einschlagen. Die Wirsingrolle auf den Brickteig legen und diesen ebenfalls zu einer Rolle fest einschlagen. Den Vorgang für die zweite Rolle wiederholen. Die Frühlingsrollen in der Fritteuse oder in einer Pfanne in heißem Fett ca. 10 Minuten ausbacken.

Für die Garnitur:

30 g Walnüsse
 30 g Butter
 30 g Walnussöl
 1 Zweig glatte Petersilie
 2 Schaschlikspieße

Petersilie und Walnüsse grob hacken. Butter und Walnussöl in einer Pfanne erhitzen und die Walnüsse darin anrösten bis sie leicht Farbe bekommen. Petersilie unterheben.

Die Frühlingsrollen in jeweils vier Scheiben schneiden und aufspießen. Die Frühlingsrollen-Spieße mit dem Nuss-Petersilien-Topping garnieren und servieren