

Die HITRADIO RTL Mitkoch-Show

Sendung vom 19.11.2017



Wildschweinroulade mit Rahmspitzkohl und Petersilienpüree



Zutaten für 4 Portionen

600 g Wildschweinhackfleisch
100 g Speck
1 Spitzkohl
1 große Kartoffel (mehlig.)
1 Petersilienwurzel
2 Eier
2 Scheiben Toast
100 ml Schlagsahne
200 ml Bratenfond
200 ml Gemüsebrühe
200 ml Milch
1 EL Senf, 1 EL Honig
Salz, Pfeffer, Muskat

Kochutensilien

Auflaufform
Bundfaden
3 Schüsseln
2 Töpfe
Pfanne



Zubereitung

Salzwasser zum Kochen bringen.
Spitzkohl vom Strunk befreien.
Ofen auf 180 °C vorheizen.

Toast in Milch einweichen und durchziehen lassen.

Spitzkohl in Salzwasser kochen, blanchieren und anschließend im kalten Wasserbad abschrecken.



In einer Schüssel Hackfleisch mit Eiern vermengen. Toast ausdrücken, dazugeben und mit Salz und Pfeffer leicht überwürzen.

Je einen Löffel Senf und Honig untermengen und Masse geschmeidig durchkneten.

Kohlblätter mit Hackfleischmasse füllen, straff wickeln, gegebenenfalls mit Bindfaden fixieren und in die Auflaufform legen.



Bratenfond hinzufügen, mit Gemüsebrühe aufgießen und im Ofen bei 180 °C für ca. 45 Minuten backen.

Rouladen ab und zu mit Brühe übergießen.

Petersilienwurzel und Kartoffel schälen und klein schneiden. In einem Topf mit Sahne übergießen, mit Milch auffüllen und mit Salz und Muskat würzen. Ab und zu umrühren.

Speck in der Pfanne auslassen, mit Brühe ablöschen, Sahne zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und reduzieren lassen.



Restliche Kohlblätter in Streifen schneiden, in der Pfanne vermengen und 15 Minuten vor sich hin köcheln lassen.

Petersilienwurzel aus dem Sahnepotf nehmen und pürieren. Das Püree warmstellen.

Rouladen aus dem Ofen holen und alles zusammen anrichten.