

aus der Otto Gourmet Küche

Wirsingkohlrouladen mit Rote Beete Tahini Crunchy Balls und Pilzfüllung



Für 4 Wirsingkohlrouladen

- 10 Rote Beete Tahini Crunchy Balls
- 1 Kopf Wirsing
- 50g Champignons
- 50g Shiitake Pilze
- 50g Kräuterseitlinge
- 1/2 Bund Lauchzwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 Schalotten
- 30g Crème Fraiche
- 1/2 TL gemahlener Kümmel
- 1EL Stärke
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. 4 äußere Blätter des Wirsings abzupfen und den großen, mittleren Strunk mit einem scharfen Messer ausschneiden.
2. Die abzupften Wirsingblätter in einem großen Topf mit Salzwasser für ca. 30 Sek. blanchieren und in Eiswasser abschrecken.
3. Die Rote Beete Tahini Crunchy Balls in einer Fritteuse oder in einem Topf mit Pflanzenöl bei ca. 140° C frittieren und auf einem Stück Küchenpapier ordentlich abtropfen lassen. Anschließend in eine Schüssel geben.
4. Pilze ordentlich putzen und in feine Scheiben schneiden.
5. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.
6. Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden.
7. Pilze und Schalotten in einer stark erhitzten Pfanne scharf anbraten, Knoblauchscheiben und Lauchzwiebeln unterheben.
8. Pilzfüllung zu den Rote Beete Tahini Crunchy Balls geben, Stärke und Crème Fraiche untermengen und mit den übrigen Gewürzen abschmecken. Alles zu einer Masse kneten.
9. Die Wirsingblätter mit der Rote Beete Tahini Pilzmasse füllen und einrollen.
10. Die Wirsingkohlrouladen mit wenig Fett in einer Pfanne bei mittlerer Hitze von allen Seiten gold-braun anbraten.

Guten Appetit!