

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung #39

Mit Stephan Dury, Restaurant Robichon, Frankweiler

Wirsingroulade mit Basmatireis an Portweinsauce mit Romana-Salat

Zutaten für 4 Personen:

Für die Rouladen:

2 Köpfe Wirsing
400 g gemischtes Hackfleisch
150 g Champignons
Kapern
2 TL Senf
1 Schalotte
2 Zehen Knoblauch
Pfeffer, Salz
Petersilie, Rosmarin, Thymian,
Basilikum
1 Ei
Semmelbrösel

Für die Sauce:

½ Schalotte oder Zwiebel
1-2 Zehen Knoblauch
Tomatenmark
Ein guter Schuss Rotwein
Rinderfond



Den Wirsing entblättern, Mittelrippen entfernen und in Salzwasser kurz blanchieren. Aus dem Knoblauch mit etwas Salz als Reibemittel eine Paste herstellen und mit der kleingeschnittenen Schalotte, den gehackten Kräutern, dem Senf, den Semmelbröseln dem Ei, dem Hackfleisch und den gehackten Kapern, Salz und Pfeffer eine Masse herstellen und diese in mindestens 2 Lagen Wirsingblätter einwickeln und mit Küchengarn verschnüren. Die Rouladen in Butter bei mittlerer Hitze anbraten und aus der Pfanne nehmen. Etwas Schalotten und Knoblauch anrösten, Tomatenmark dazu geben und mit dem Rotwein und dem Rinderfond ablöschen. Die Rouladen wieder dazugeben und im Backofen bei 180° C etwa 40 Minuten schmoren, evtl. Flüssigkeit (Wasser oder Rotwein) nachgießen. Dazu Basmatireis servieren.

Moulloux au chocolat (Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern) mit Vanilleeis und Mangoschnitte

Zutaten für 6 kleine Schälchen:

50 g Zartbitterkuvertüre

50 g Butter

50 g Zucker

25 g Mehl

2 Eier



Die Eier zusammen mit dem Zucker gut schaumig rühren.

Die Kuvertüre mit der Butter schmelzen und zusammen mit dem Mehl in die Ei-Zuckermasse einrühren.

In die gebutterten und mit Zucker ausgestreuten Förmchen füllen, dabei diese nur etwa zu 2/3 füllen.

Im auf 180° C vorgeheizten Backofen 8 Minuten backen.

Aus den Formen stürzen und mit einer Kugel Eis und einer geschälten Mangoschnitte servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Euer Stephan Dury

