

Spitzkohlröllchen

mit Kartoffel-Cashew-Füllung

vegetarisch

Zutaten für 4 Portionen

Kartoffelpresse, evtl. Holzspieße	1 Bund Schnittlauch
800 g mehligkochende Kartoffeln	6 EL Butter
Salz	50g ger. italienischer Hartkäse
8 schöne große Spitzkohlblätter	1 Ei (Gr M)
16 - 18 Schalotten	Pfeffer, frisch ger. Muskatnuss
1 Knoblauchzehe	200 ml Gemüsebrühe
150 g Cashewkerne	200 ml Weißwein
40 g getrocknete Cranberrys	60 g weiße Schokolade

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen in Würfel schneiden und in sprudelndem Salzwasser ca. 15 Minuten garen. Spitzkohlblätter waschen, Blattrippen flach schneiden.

Blätter in Salzwasser ca. 2 min blanchieren. Abschrecken und trocken tupfen.

Kartoffeln abgießen, gut ausdampfen lassen. 6 Schalotten und Knoblauch abziehen.

Fein würfeln. Cashews und Cranberrys grob hacken. Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. 2 EL Butter erhitzen, Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Cashews und Cranberrys zugeben, kurz mitrösten.

Kartoffeln durch eine Presse drücken, mit dem Schalotten-Mix vermischen. Schnittlauch, Käse, Ei unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Jeweils ca. 2 EL der Füllung auf 1 Kohlblatt geben. Blätter einrollen, Röllchen evtl. mit Holzspieß fixieren.

2 EL Butter in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, Röllchen darin rundum anbraten. 100 ml Brühe angießen, Röllchen im Ofen ca. 25 min garen. Übrige Schalotten abziehen, halbieren und in der übrigen Butter (2 EL) anbraten. Restliche Brühe (100 ml) angießen, Schalotten garen. Die Schokolade hacken, zu den Schalotten geben, bei kleiner Hitze schmelzen. Soße mit Salz und Pfeffer würzen.

Röllchen aus dem Fond heben, anrichten. Fond zur Soße geben.

Soße aufkochen und zu den Spitzkohlröllchen servieren.

