

Wirsingrouladen mit Maronen Esskastanien

Zutaten für 4 Personen

Roulade:

- 4 größere Wirsingblätter
- 20 g Butter
- 100 ml Weißwein, alternativ heller Trauben- oder Apfelsaft
- 250 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Thymian



Füllung:

- 800 g Esskastanien (Tipp: Maronen gibt es auch schon geschält und gegart)
- 80 g Staudensellerie
- 150 g Möhren
- 80 g Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Butter
- 1 TL Zucker
- 1 TL Thymian, getrocknet
- Salz
- Pfeffer
- 200 ml Gemüsefond
- 30 ml Sahne

Topping:

- je 1 mittelgroße gelbe und 1 orange Möhre
- Gemüse-Spaghetti-Schneider
- 1 TL Butter

Zubereitung:

1. Maronen kreuzweise einritzen, bei 220 Grad im vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen, danach heiß schälen inkl. der braunen Innenhäutchen. Wer sich die Mühe sparen möchte, nimmt einfach geschälte und gekochte Esskastanien aus dem Supermarkt.
2. Staudensellerie putzen, 150 g Möhren, Zwiebeln, Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, die Maronen zugeben und mit Zucker kurz glasieren. Die Hälfte des gewürfelten Gemüses hinzufügen und kurz anbraten. Mit Thymian, Salz und Pfeffer bestreuen. Sahne und Fond angießen und zugedeckt bei geringer Hitze etwa 25 Minuten garen und mehrmals umrühren. Das Sahnegemüse in eine Schüssel umfüllen, abschmecken und das Ei unterrühren. Die Masse grob pürieren und das übrige, fein gewürfelte Gemüse unterrühren.
3. Die Wirsingblätter im kochenden Salzwasser kurz aufkochen, herausnehmen und kalt abschrecken. Danach die dicken Mittelrippen flach abschneiden. Die Blätter auf einer

Arbeitsfläche ausbreiten, salzen, pfeffern und das Maronen-Gemüsepuree mittig darauf verteilen und flach streichen. Die Blätter zu Rouladen rollen und dabei die Blatt-Ränder etwas einschlagen, damit das Püree nicht herausquellen kann.

4. In einem Schmortopf die Butter zerlassen, Wirsingrouladen darin vorsichtig wenden und von allen Seiten kurz anbraten. Weißwein oder Saft, Gemüsefond und ggf. noch etwas Wasser zugießen und bei kleiner Hitze ca. 12-15 Minuten schmoren.
5. Die gelbe und orange Möhre schälen und mit dem Gemüsespiralschneider Spaghetti machen. In einer Pfanne Butter schmelzen, die Gemüsespaghetti darin kurz anbraten und warm stellen.
6. Die fertig geschmorten Rouladen herausnehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren,ie Sahne zugießen und einkochen lassen. Salzen, pfeffern und mit Thymian bestreuen.
7. Die Rouladen auf Tellern anrichten und mit den Gemüsespaghetti toppen.