

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 17. September 2020 ▪  
Zusatzgericht von Johann Lafer



**Gefüllte Wirsingröllchen "Asia-Style"**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Röllchen:**  
 1 Hähnchenbrust  
 50 g Räuchertofu  
 1 kleiner Kopf Wirsing  
 8 Shiitakepilze  
 1 Schalotte  
 2 Knoblauchzehen  
 1 Chilischote  
 1 Zweig Koriander  
 ½ TL Fünf-Gewürze-Pulver  
 1 Prise Chilipulver  
 Paprikapulver  
 4 Zweige Thymian  
 1 Zweig Rosmarin  
 100 ml Geflügelfond  
 Butter, zum Anbraten  
 2 EL Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 160 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Vier große Blätter des Wirsingkopfes ablösen, waschen, den Strunk herausschneiden und in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren. Danach in Eiswasser abschrecken und zwischen Küchenpapier leicht plattieren.

Pilze putzen, von den Stielen befreien und nur die Kappen verwenden.

Sesamöl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Rosmarin und die Hälfte des Thymians im Ganzen hineingegeben, ebenso die Pilzkappen und bei niedriger Hitze langsam garen.

Hähnchenbrust waschen und trockentupfen.

Schalotte und zwei Knoblauchzehen abziehen. Chilischote putzen, halbieren und nur eine Hälfte verwenden. Korianderblätter abbrausen und trockenwedeln. Schalotte, Knoblauchzehen und Koriander, Chili, Tofu und Hähnchenbrust mit Hilfe eines großen Messers auf einem Schneidebrett in gleichmäßige, grobe Würfel hacken. Kräftig mit Fünf-Gewürze-Pulver und Chili abschmecken.

Die Masse gleichmäßig auf vier Wirsingblättern verteilen, jeweils zwei Shiitake-Pilze darauflegen und zu Rollen einschlagen.

Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Wirsingrollen darin von allen Seiten anbraten. Nach ca. 5 Minuten etwas Fond und den restlichen Thymian dazu geben und mit geschlossenem Deckel zu Ende garen.

Vor dem Servieren nochmals leicht mit Salz würzen.