

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Dezember 2022** ▪  
**„Adventliches Leibgericht“ mit Mario Kotaska**



**Michael Hasselbusch**

**Weihnachtliche Wirsingroulade von der Ente mit Miso-Rahm, Austernpilzen und gefüllten Gnocchi-Knödeln**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Wirsingroulade:**

- 1 Wirsingkohl
- 2 Entenkeulen
- 1 Entenleber
- 100 ml Sahne
- 1 Ei
- 2 getrocknete Aprikosen
- 1 Zweig Majoran
- 2 EL Pinienkerne
- Zimt, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vom Wirsingkohl pro Person ein schönes Blatt abziehen, in Salzwasser blanchieren, herausnehmen und die dicken Rippen herausschneiden. Von den Entenkeulen das Fleisch auslösen. Ausgelöstes Entenfleisch sowie die Leber von Sehnen befreien. Die Hälfte des Entenfleisch mit dem Messer klein hacken und für später aufbewahren. Die andere Hälfte des Entenfleisch und die Leber salzen. Beides mit Sahne und dem Ei mit einem Mixstab pürieren.

Pinienkerne grob hacken, Aprikosen in kleine Würfel schneiden. Majoran hacken, sodass ein Esslöffel entsteht. Pinienkerne, Aprikosen und Majoran mit dem gehackten Entenfleisch und der pürierten Entenfleischmasse zu einer Art Farce vermischen, mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken. Das Kohlblatt mit etwa 3 Esslöffel der Entenfarce einstreichen, von unten nach oben einrollen, etwa bei der Hälfte die Seiten des Kohlblattes einschlagen, dann fertig aufrollen.

**Für den Miso-Rahm:**

- 50 g Crème fraîche
- 100 ml Entenfond
- 1 TL Misopaste

Rouladen mit etwas Entenfond und eingerührter Misopaste in einen Bräter geben, einmal kurz aufkochen und zugedeckt bei kleinster Flamme ca. 10-15 Minuten garziehen lassen. Dann die Rouladen herausnehmen. Miso-Entensud passieren und mit etwas Crème fraîche verrühren. Kurz aufkochen lassen und an die Seite stellen.

**Für die Gnocchi-Knödel:**

- 250 g festkochende Kartoffeln
- 1 Ei
- 75 g Mehl
- 25 g Kartoffelmehl
- Mehl, für die Arbeitsfläche
- ½ TL Salz
- Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, klein schneiden und für ca. 15-20 Minuten je nach Größe in Salzwasser garkochen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken und ausdampfen lassen. Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. Sobald die Kartoffeln etwas abgekühlt sind, Mehl, Eigelb und Salz hinzugeben und mit den gepressten Kartoffeln verkneten. Danach löffelweise das Kartoffelmehl einarbeiten, bis der Teig nicht mehr klebrig ist. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer etwa 3 cm dicken Rolle formen. Diese zunächst in etwa 3 cm lange Stücke schneiden, anschließend mit bemehlten Händen leicht flach drücken.

**Für die Füllung:** Knoblauch abziehen und die Hälfte hacken. Spinat, Petersilie und Pinienkerne ebenfalls hacken. Parmesan fein reiben und mit Ziegenfrischkäse, Knoblauch, Spinat, Pinienkernen und Petersilie gründlich vermischen. Die Masse mit Salz und Cayennepfeffer würzen und zu etwa 1 cm kleinen Kugeln formen. Jeweils eine Käse-Kräuter-Kugel in die vorbereiteten Teigstücke legen und mit dem Teig zu einem geschlossenen Gnocchi umhüllen.

100 g frischer Babyspinat  
½ Knoblauchzehe  
100 g Ziegenfrischkäse  
50 g Parmesan  
Butter, zum Anbraten  
50 g Pinienkerne  
15 g Petersilie  
3 EL neutrales Öl  
Cayennepfeffer, zum Würzen  
Salz, aus der Mühle

**Für die Austernpilze:** Pilze putzen. Butter in einer Pfanne nicht zu heiß werden lassen und die Austernpilze kurz 2-3 Minuten von jeder Seite anbraten, danach salzen und pfeffern.

4 Austernpilze  
Butter, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.