

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Dezember 2022** ▪
„Mein Silvestergericht“ mit Johann Lafer



Sandra Gierl

Wirsing-Cannelloni mit Krokettten und Rahm-Champignons

Zutaten für zwei Personen

Für die Wirsing-Cannelloni:

1 mittelgroßer Wirsing
 40 g Räuchertofu
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 50 ml Sojasahne
 100 ml Gemüsefond
 1 TL Sojasauce
 ¼ Bund glatte Petersilie
 Muskatnuss, zum Reiben
 3 EL Rapsöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem weiten Topf Wasser zum Kochen bringen. Vom Wirsing sechs mittelgroße Blätter abschneiden. Wasser kräftig salzen und die Blätter 3–4 Minuten blanchieren. Kalt abschrecken und auf einem Geschirrtuch flach ausbreiten. Die Mittelrippe entweder entfernen oder flach schneiden.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Wirsingblätter in feine Streifen schneiden, benötigt werden ca. zwei Handvoll. Rapsöl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch anschwitzen, dann Wirsing dazu geben, kurz anschwitzen. Mit Gemüsefond aufgießen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Einige Minuten weich schmoren.

Räuchertofu in kleine Würfel schneiden. Einen Esslöffel Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Räuchertofu darin anbraten, dann mit Sojasauce ablöschen und weiterbraten, bis die Würfelchen schön braun sind. Petersilie hacken. Wenn der Wirsing fast fertig ist, die Sojasahne zugeben. Zum Schluss Räuchertofu und Petersilie zufügen, alles durchmischen und gegebenenfalls nochmal abschmecken.

Die Füllung ohne die Flüssigkeit auf den Wirsingblättern verteilen, die Ränder einschlagen und aufrollen. Die Rollen in heißem Rapsöl rundherum anbraten.

Für die Rahm-Champignons:

8 braune Champignons
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 100 ml Sojasahne
 100 ml Gemüsefond
 3 Thymianzweige
 Muskatnuss, zum Reiben
 1 EL Rapsöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Champignons putzen und in Stücke schneiden.

Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Pilze, Schalotten und Knoblauch anbraten. Wenn die Pilze gebräunt sind, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit Sojasahne und Gemüsefond ablöschen. Thymian hacken, dazugeben, alles einkochen lassen und gegebenenfalls am Ende noch einmal abschmecken.

Für die Krokette: Kartoffeln waschen, schälen, in Würfel schneiden und im Dampfgarer (Topf mit Dämpfeinsatz) ca. 15 Minuten weichdämpfen. Wenn sie gar sind, zweimal durch die Kartoffelpresse geben und abkühlen lassen.

4 mittelgroße mehlig Kartoffeln
80 ml Haferdrink
50 g Panko
2 EL Speisestärke
40 g Dinkelmehl, Type 1050
Öl, zum Frittieren
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Speisestärke unter die Kartoffeln kneten, mit Salz und Muskat würzen. Aus der Masse sechs Krokette formen.

Aus Haferdrink und Dinkelmehl mit dem Schneebesen einen dickflüssigen Teig herstellen. Darin die Krokette wenden und dann in Panko panieren. Krokette in der Fritteuse oder im heißen Fett bei 170 Grad ausbacken, bis sie schön braun sind. Entfetten und leicht salzen. Die Rahmchampignons auf Teller geben und Krokette und Wirsing-Cannelloni drum herum anrichten.