



Weihnachten Spezial:

Involtini

Wirsing-Involtini

Zubereitung:

Wirsingkohl putzen, waschen und äußere, große Wirsingkohlblätter ablösen. Blätter portionsweise in kochendes gesalzenes Wasser geben und ca. 2 Minuten garen. Dann in kaltes Wasser geben, herausnehmen und abtropfen lassen.

Die Mittelrippen herausschneiden. Nach dem Füllen aufrollen, mit Faden oder Zahnstochern festmachen, mit Olivenöl bestreichen und in eine geölte Pfanne oder Backform legen.

Der restliche Wirsingkohl kann gehackt und angebraten in Füllungen vermischt werden.

Mit Fleisch und Fisch:

Mit Salsiccia und Kartoffelstampf:

Gehackte Schalotte, Karotte und Sellerie in einer Pfanne in Olivenöl andünsten.

Salsiccia aus dem Darm lösen, in der Pfanne anbraten. Knoblauch, etwas Tomatenmark, geriebene Zitronenschale, Rosmarin und Thymian hinzugeben. Gegen Ende mit Wein ablöschen und bei Bedarf salzen.

Kartoffelstampf mit fertig gebratener Salsiccia vermischen, evtl. mit Salz, Pfeffer und Parmesan nachwürzen und portionsweise in Wirsingkohlblätter wickeln.

In einer Pfanne in Olivenöl, etwas Chilipulver, Knoblauch, Rosmarin und zwei Handvoll Datteltomaten zugedeckt ca. 30 Minuten garen. Zur Hälfte der Garzeit umdrehen.

Dazu passt ein gemischter Pflücksalat mit Balsamico-Vinaigrette.



Mit Speck, Steinpilzen und Käse:

Brötchen (vom Vortag) in Milch einweichen, dann gut ausdrücken. Getrocknete Steinpilze guter Qualität in heißem Wasser einweichen. Einweichwasser durch einen Kaffeefilter geben und aufbewahren.

Pilze in einer Pfanne mit Butter, gehackter Schalotten, feingewürfelm Südtiroler Speck, etwas Tymian und Rosmarin und einem Stück Lorbeerblatt anbraten. Gegen Ende gehackten Knoblauch und gehackte Petersilie hinzugeben und weiter anbraten. Mit Einweichwasser und etwas Brühe ablöschen, dann weiter köcheln lassen.

Vom Herd nehmen, Lorbeerblatt herausnehmen und mit eingeweichem Brot vermengen. Nach Geschmack nachwürzen (Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie).

Weißer Scamorza-Käse in kleine Würfel schneiden und zur Mischung geben. Füllung in Wirsingblätter wickeln, diese evtl. nochmal in dünn geschnittene Südtiroler Speck-Scheiben wickeln. Dann mit Faden festmachen, unter dem Faden Thymian- und Rosmarinzwieglein fixieren und in einer geölten Backform verteilen. Im Ofen ca. 20 - 30 Minuten garen.

Dazu passen knusprig gebackene Knollensellerie-Spalten.

Mit Fisch, Porree und Kartoffelstampf:

Porree waschen, den weißen Teil halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

In einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. Etwas Butter und Knoblauch hinzugeben, leicht erhitzen und Fischfilet (Kabeljau, Lachs, Seeteufel, Steinbeißer) ohne Gräten mitanbraten, dann salzen. (Ersatzweise geräucherte Forelle verwenden: diese muss nicht angebraten werden).

Petersilie und (wenige) Kapern (gut gewässert und ausgedrückt) fein hacken. Geriebene Zitronenschale und etwas geriebenen Ingwer hinzugeben und mit der Fisch-Porree-Mischung und etwas Kartoffelstampf vermengen. Nach Geschmack nachwürzen (Salz, schwarzer Pfeffer).

In der Pfanne mit etwas Öl und Gemüsefond garen.

Dazu passt ein Fenchel-Orangen-Salat.



Vegetarisch:

Mit Pilzen und Kartoffelstampf:

Brötchen (vom Vortag) in Milch einweichen, dann gut ausdrücken.

Getrocknete Steinpilze guter Qualität in heißem Wasser einweichen. Einweichwasser durch einen Kaffeefilter geben und aufbewahren.

Austernpilze in Streifen schneiden, Stiele durchschneiden, damit sie schneller gar werden.

In einer Pfanne gehackte Schalotte in Olivenöl und Butter andünsten. Austernpilze und Steinpilze hinzugeben und mit anbraten. Knoblauch, Rosmarin und Thymian in die Pfanne geben, noch kurz anbraten, anschließend Einweichwasser der Steinpilze und etwas Gemüsebrühe hinzugeben und weiter zugedeckt bei kleiner Flamme garen.

Wenn die Austernpilze gar sind, vom Herd nehmen, Kartoffelstampf mit der Pilzmischung und mit dem eingeweichten Brot vermischen. Gehackte Petersilie und etwas geräucherten Scamorza (in kleine Würfel geschnitten) zur Füllung geben und evtl. mit Salz, Pfeffer und Parmesan nachwürzen.

Portionsweise in Wirsingkohlblätter wickeln.

In einer Pfanne in Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin und Thymian ca. 30 Minuten zugedeckt garen. Nach Hälfte der Garzeit umdrehen.

Dazu passen knusprig gebackene Knollensellerie-Spalten und ein Rucolasalat.

Vegan:

Mit Couscous und Radicchio Trevigiano:

Couscous nach Anweisung in Gemüsebrühe garen, dann aufquellen lassen. Er sollte fest sein.

Radicchio Trevigiano Tardivo (der Längliche) putzen und waschen, dann in Olivenöl anbraten. Der Radicchio sollte bissfest bleiben. Anschließend mit Salz abschmecken.



Gehackte Schalotte und Karotte in Olivenöl bissfest anbraten. Mit etwas Cumin, Koriander und Chilipulver würzen. Couscous hinzugeben und gut vermischen. Dann das gehackte frische Basilikum und etwas geriebenen Ingwer hinzugeben.

Radicchio in kleine Stücke schneiden und ebenso in die Füllung geben und diese eventuell nach Geschmack nachwürzen (mit Cumin, Koriander, schwarzem Pfeffer, Salz).

Füllung in die Wirsingblättern wickeln und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl und Thymian zugedeckt ca. 30 Minuten garen lassen. Zur Hälfte der Zeit umdrehen.

Dazu passt ein Feldsalat mit Granatapfelkernen und Walnüssen.

Eine Dessert-Idee:

Orangenblütenwasser-Mascarpone und gefüllte Medjul-Datteln.

Schöne Feiertage!