

Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, 22.10.2019

**Mangold-Röllchen mit Maronenfüllung
und Bratkartoffeln**

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Mangoldröllchen

1 EL Sesamsamen
 1 EL Mohnsamen
 0,5 Brötchen, vom Vortag
 100 g gegarte Maronen (Esskastanien, vakuumiert)
 4 EL Butter
 2 Möhren
 8 Stiele Mangold
 1 Knoblauchzehe
 Salz
 Pfeffer aus der Mühle
 1 Zwiebel
 1 EL Sonnenblumenöl
 1 EL Brombeerkonfitüre (Glas)
 1 EL Öl
 1 Lorbeerblatt
 100 ml Weißwein, trocken
 250 ml Gemüsebrühe
 etwas flüssiger Honig



Für die Bratkartoffeln

700 g Kartoffeln, gegart vom Vortag, festkochend
 2 EL Butterschmalz
 1 Zwiebel
 Salz
 Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Sesam und Mohn in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett rösten, auf einen Teller geben. Die Semmel in feine Würfel schneiden. Maronen ebenfalls würfeln.
2. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen, die Brotwürfel und Maronen darin unter Wenden knusprig rösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Möhren putzen, schälen und fein würfeln. Mangold putzen, die Stiele von den Blättern schneiden. Mangold waschen, trocken tupfen. Mangoldstiele fein schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln.
4. In der Pfanne 2 EL Butter erhitzen. Knoblauch, Möhrenwürfel und Mangoldstiele darin unter Wenden andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt mit noch leichtem Biss garen.

5. Inzwischen die Mangoldblätter in reichlich kochendem Salzwasser kurz blanchieren, abtropfen lassen. In eiskaltem Wasser abschrecken. Abtropfen lassen und jeweils 2 Mangoldblätter etwas überlappend auf Küchenpapier ausbreiten.
6. Für die Füllung Maronen, Sesam, Mohn und Brotbrösel unter die Mangoldstiele mischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Konfitüre abschmecken.
7. Die Füllung auf den Blättern verteilen, Seiten etwas über die Füllung klappen. Die Mangoldblätter fest aufrollen und mit Küchengarn fixieren.
8. Zwiebel abziehen, in feine Spalten schneiden. Öl und Rest Butter in einem flachen Schmortopf erhitzen, die Zwiebelspalten und Lorbeer darin anbraten, beiseiteschieben. Mangold-Röllchen im Schmortopf unter Wenden anbraten. Mit Wein ablöschen, fast vollständig einkochen lassen. Dann Brühe angießen, mit Salz, Pfeffer und etwas Honig würzen. Die Rouladen zugedeckt ca. 15–20 Minuten sacht schmoren.
9. Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Das Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln darin unter Wenden goldbraun und knusprig braten. Zwiebel abziehen, fein würfeln, zu den Kartoffeln geben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
10. Die Rouladen aus dem Schmorfond heben und kurz warm stellen. Fond nach Belieben etwas einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rouladen wieder einlegen, zugedeckt noch kurz ziehen lassen.
11. Rouladen und etwas Schmorfond anrichten. Die Bratkartoffeln dazu reichen.