

Hier und heute



Raffinierte Lamm-Kohlrouladen mit Rhabarber-Vinaigrette

Lamm hat zu Ostern Tradition. Alexander Wulf hat einen Vorschlag, wie Sie den Klassiker besonders raffiniert verpacken. Als Kohlroulade wird er garantiert ein Hit auf der Festtafel. Dazu serviert unser Sternekoch eine würzige Vinaigrette mit dem Saisongemüse Rhabarber.

Das Rezept

von Alexander Wulf für vier Personen

Zutaten für die Rhabarber-Vinaigrette

- 1 Rhabarberstange, geschält und gewürfelt
- 1 Birne, geschält und gewürfelt
- 3 EL Rhabarbersaft
- Saft einer Limette
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL Ahornsirup
- 1 EL Sojasauce
- 1 Messerspitze Senf
- Salz und Pfeffer
- Schnittlauch zum Verfeinern

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander vermengen und ca. 30 Minuten ziehen lassen, mit etwas Schnittlauch verfeinern.

Zutaten für die Lamm-Kohlrouladen

- 500 g Lammgehacktes
- 100 g Spinat
- etwas Butter
- 1 Gemüsezwiebel, klein geschnitten
- 80 g Reis, 10 min vorgekocht
- 2 EL schwarze Oliven, klein geschnitten
- 2 EL getrocknete Tomaten, klein geschnitten
- 1 Chili
- Salz und Pfeffer
- etwas frischen Koriander, klein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Wirsing oder Spitzkohl, die Blätter blanchiert
- etwas Rucola und geröstete Pinienkerne

Zubereitung

Spinat mit Butter in einer Pfanne/einem Topf zusammenfallen lassen. Anschließend auf einem Sieb auskühlen lassen und dann kleinhacken.

Alle Zutaten für die Füllung gut miteinander vermengen. In die Kohlblätter füllen und fest darin einrollen. Nun von allen Seiten anbraten und anschließend die Pfanne in den Backofen geben. Die Rouladen für 30 Minuten bei 160 Grad schmoren lassen.

Anschließend direkt mit der Vinaigrette übergießen und zum Beispiel mit dem Gratin (siehe Rezept Seelachs) anrichten. Nach Lust und Laune mit etwas Rucola und gerösteten Pinienkernen garnieren.