

Kochen mit Männern im Pfarrheim Spay

Rouladen



Veranstalter Kfd - Spay

27.11.2014

Lachs-Mangold-Rouladen mit Estragonsauce

8 Mangoldblätter waschen, die weißen Stiele entfernen, Blätter in kochendem Wasser kurz blanchieren, herausnehmen, abschrecken und trockentupfen.

Je 2 Blätter leicht überlappend zusammenlegen und mit Estragonsenf (evtl. selbst herstellen) bestreichen.

600 g Lachsfilet ohne Haut, entgrätet in 4 Scheiben schneiden, mit Salz, Pfeffer würzen und auf die Mangoldblätter legen.

Die Seiten einschlagen, zu Rouladen aufrollen und mit Küchengarnt zubinden.

400 ml Gemüsebrühe, mit 8 Safranfäden (ca.0,1g), 30 g Butter, Salz aufkochen.

150 g Basmatireis zugeben und bei mittlerer Hitze 15 Minuten quellen lassen.

50 ml Weißwein in einem kleinen Bräter aufkochen, 200 ml Crème fine zugeben, aufkochen mit Salz und Pfeffer würzen, Rouladen hineinsetzen und zugedeckt etwa 10 Minuten garen.

Estragonblätter fein schneiden, Rouladen herausnehmen, warm halten.

Estragon in die Sauce rühren, aufkochen, etwas binden, abschmecken.

Rouladen mit Safranreis und Sauce servieren.

Lachsforellen-Röllchen mit Pumpernickel

50 g Frischkäse,
50 g Magerquark,
2 EL gemischte Kräuter (Schnittlauch, Dill)
1 TL Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer
abschmecken.

Frischhaltefolie auslegen.

100 g Lachsforelle in dünnen Scheiben leicht überlappend
auf eine Fläche von ca. 15 x 20 cm legen.

Quark auf den Lachsscheiben ausstreichen, einen Rand
von 1 cm lassen.

Mit der Frischhaltefolie fest aufrollen, dann in der Folie
einwickeln.

1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Sahnemeerrettich herstellen:

Benötigte Menge an Meerrettich schälen, klein schneiden.
Etwas Sahne und Zitronensaft dazu gießen und pürieren,
soviel Sahne angießen bis eine cremige Masse entsteht.
Mit Salz und Zucker abschmecken.

Von 3 Scheiben Pumpernickel, mit einem Ring, 8 runde
Scheiben ausstechen.

Sahnemeerrettich darauf verteilen.

Die Lachsroulade aus der Folie wickeln, in 8 Scheiben
schneiden, auf die Pumpernickeltaler geben, mit Dill und
rotem Pfeffer garnieren.

Grüne Petersilienwurzelsuppe mit Granatapfelkernen

Lachsforellen-Röllchen mit Pumpernickel

Lachs-Mangold-Rouladen mit Estragonsauce

Semmelwickel

Schweinerouladen

Wirsing-Seelachs-Roulade

Kohlrouladen mit Risotto-Pilz-Füllung

Chinakohl-Hackfleisch-Rouladen mit Meerrettichsauce

Apfel-Rosinen-Schnecken

Semmelwickel

3 alte Brötchen in Scheiben schneiden, in eine Schale geben.

2 Zwiebeln pellen, fein würfeln und in Butterschmalz dünsten.

150 ml Milch zugeben, aufkochen, über die Brötchen gießen und beiseite stellen.

1 Weißkohl putzen die äußeren 12 großen Blätter ablösen und in kochendem Salzwasser blanchieren, abschrecken, abtropfen lassen, trockentupfen, den Mittelstrunk keilförmig herausschneiden.

350 g Mett in eine Schüssel geben,
1 TL Koriandersaat im Mörser grob zerstoßen,
2 Eier, Salz, Pfeffer, Brötchen gut durchkneten.

Je 2 Blätter entgegengesetzt übereinanderlegen, Mettmasse auf die Kohlblätter geben, einschlagen, aufrollen und zusammenbinden.

In einem Bräter mit Butterschmalz die Rouladen rundum goldbraun anbraten.

200 ml Fleischbrühe zugießen, im Backofen bei 200° auf der untersten Schiene etwa 40 Minuten garen.

Rouladen herausnehmen, warm halten.
Sauce mit Mehlbutter etwas binden.

Kohlrouladen mit Risotto-Pilz-Füllung

1 Weißkohl putzen die äußeren 12 großen Blätter ablösen und in kochendem Salzwasser blanchieren, abschrecken, abtropfen lassen, trockentupfen, den Mittelstrunk keilförmig herausschneiden.

1 l Steinpilzbrühe (Reformhaus) herstellen.

200 g Risottoreis in 600 ml Brühe quellen lassen.

300 g braune Champignons putzen, 200 g davon je nach Größe halbieren oder vierteln und in einer Pfanne goldbraun braten, salzen und unter den Reis mischen. 3 EL gehackte Petersilie und Chiliflocken untermischen.

Restliche Champignon fein hacken.

Je 3 EL Pilzrisotto auf ein Kohlblatt geben, Seitenränder darauf klappen, von unten her fest aufrollen und mit Küchengarb verschnüren.

Rouladen in einem Bräter goldbraun anbraten, herausnehmen, warm halten.

Restliche Pilze im Bratfett anbraten, 150 ml Wein dazugießen, auf die Hälfte einkochen, restliche Brühe und Rouladen dazugeben, aufkochen und zugedeckt etwa 20 Minuten schmoren.

Rouladen heraus nehmen, warm stellen, Sauce fein pürieren, abschmecken und mit den Rouladen servieren.

Wirsing-Seelachs-Roulade

1 Wirsingkopf putzen, die äußeren großen Blätter ablösen und in kochendem Salzwasser blanchieren, abschrecken, abtropfen lassen, trockentupfen, den Mittelstrunk keilförmig herausschneiden.

250 g braune Champignons putzen und in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

1 Zwiebel pellen, klein würfeln und in der Pfanne andünsten.
100 g gewürfeltes Dörrfleisch kurz mit anbraten. Champignons dazugeben, alles etwa 4 Minuten braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

350 g Seelachs ohne Haut in 4 Portionen teilen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern.

Kohlblätter nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen, in die Mitte jeweils 2 EL Speck-Pilz-Mischung geben und ein Fischstück darauflegen. Zuerst die Seiten der Kohlblätter über den Fisch klappen, dann von unten her fest aufrollen.

Rouladen mit der Öffnung nach unten in eine gefettete Auflaufform setzen.

Restliche Pilzmischung mit 200 ml Sahne aufgießen, aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Sauce zu den Rouladen gießen

Im Backofen bei 180° auf der untersten Schiene etwa 25 Minuten garen.

Schweinerouladen

4 kleine Zwiebeln pellen und in Spalten schneiden.

150 g getrocknete Aprikosen würfeln, 50 g zur Seite stellen.

4 dünne Schweineschnitzel (à 100 g) evtl. noch etwas plattieren.

Nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen, mit Salz, Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen.

Aprikosen und Majoranblättchen darüber geben.

Schnitzel eng aufrollen, jeweils eine Scheibe Bacon drum wickeln und mit Zahnstochern feststecken.

Rouladen in einem Topf in Butterschmalz rundum anbraten, Zwiebeln kurz mit braten.

300 ml Weißwein angießen, etwas einkochen und 200 ml Fleischbrühe nachgießen.
1 EL Majoranblättchen, restliche Aprikosen zufügen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 50 Minuten schmoren.

Rouladen herausnehmen, warm halten.

Sauce etwas binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Chinakohl-Hackfleisch-Rouladen mit Meerrettichsauce

1 Chinakohl putzen, die äußeren großen Blätter ablösen und in kochendem Salzwasser blanchieren, abschrecken, abtropfen lassen, trockentupfen.

4 Scheiben Toastbrot in eine Schüssel legen.
200 ml Milch erhitzen, auf das Brot gießen.

40 g weiche Butter
100 g Semmelbrösel verkneten und leicht salzen.

Toastscheiben ausdrücken, mit 400 g Rinderhackfleisch verkneten.

Hackfleisch auf die Blätter verteilen, die Seiten einschlagen, zu Rouladen aufrollen, in eine gefettete Auflaufform setzen, mit 300 ml kochender Gemüsebrühe übergießen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200° auf der untersten Schiene 15 Minuten garen.

Die Butterbrösel über den Rouladen verteilen und weitere 10 Minuten garen.

Meerrettichsoße

50 g Butter in einem Topf erhitzen
50 g Mehl einrühren
½ l Milch nach und nach auffüllen
150 g Meerrettich in die Sauce reiben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Sauce zu den Rouladen servieren.

Apfel-Rosinen-Schnecken

Herd auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen.

1 Zitrone, Schale abreiben, Saft auspressen.

400 g Äpfel schälen, entkernen, in Stücke schneiden, mit Zitronensaft und 50 g Zucker mischen.

In einem Topf ca. 7 Minuten garen, abkühlen lassen.

2 EL Rosinen

2 EL Mandelstifte dazugeben.

175 g Magerquark,

4 EL Öl

50 g Zucker

1 Msp. Vanille

275 g Mehl (Typ 1050)

2 TL Backpulver

Abrieb der Zitrone zu einem Quark-Öl-Teig kneten.

Teig zwischen 2 Lagen Backpapier zu einem Rechteck ausrollen.

Apfelfüllung darauf verteilen, von der kurzen Seite her fest aufrollen und in 8 Scheiben schneiden.

Oberfläche mit Milch einpinseln.

Auf einem mit Backpapier belegtes Blech ca. 20 Minuten goldgelb backen.

Abkühlen lassen.