

Gebackene Rippchen-Ziegenfrischkäse Roulade auf Curry-Kochkäse und Spitzkohl

Rezept von André Großfeld, Restaurant Villa Merton

Zutaten:

4 Picandou
200 g. Kassler gekocht
1 Spitzkohl klein
250 g. Kochkäse
1 El. Curry
Salz, Pfeffer, Zitrone, Schnittlauch
zum Panieren: 2 Eier, Mehl und Paniermehl

Zubereitung Roulade:

Den Ziegenkäse längs halbieren, so dass ich zwei gleich runde Scheiben habe. Dann das Kassler genau so dick schneiden und mit einem Ausstecher in die gleiche Größe ausstechen. Nun Kassler und Käse stapeln und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Roulade dann ganz normal panieren; erst Mehl, dann Ei und zum Schluss Paniermehl. Die Roulade geht dann für 6-10 Min bei 160 Grad in die Fritteuse.

Zubereitung Spitzkohl:

Den Spitzkohl vom Strunk befreien und dann in kleine Stücke schneiden. Den Spitzkohl bei mittlerer Hitze mit etwas Butter anschwitzen und mit geschlossenem Deckel langsam schmoren. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung Curry- Kochkäse Soße:

Den Curry einfach mit etwas Öl anschwitzen, mit einem Schuss Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Nun den Topf vom Herd nehmen und dann den Kochkäse dazu geben. Die Resthitze reicht aus um den Käse zum Schmelzen zu bringen. Bei Bedarf noch mal nach schmecken.

Anrichten:

Zuerst den Spitzkohl auf den Teller geben und dann die Soße Außen rum drapieren. Zu guter Letzt kommt die Gebackene Roulade oben drauf.