

Wirsingköpfchen gefüllt mit Rahmgemüse /Lammfrikadellen

Rezept von Mario Kalweit

(für vier Personen)

Zutaten für die Wirsingköpfchen

1 kg Wirsingblätter
1 Gemüsezwiebel, gewürfelt
70 g gewürfelter Speck
50 g Kartoffeln, gewürfelt
50 g Karotten, gewürfelt
1 Bund gehackte Petersilie
100 ml Brühe
200 ml Sahne
50 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Die Wirsingblätter vom Strunk befreien und kurz in Salzwasser abkochen und in Eiswasser abkühlen. Zwölf schöne Blätter für den Mantel an die Seite legen. Den Rest der Wirsingblätter in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne die Zwiebelwürfel, Kartoffelwürfel und Karottenwürfel in Butter glasieren, mit Sahne und Brühe auffüllen, dicklich einkochen. Die Wirsingstreifen und die Petersilie dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Eine Schöpfkelle mit trockenen, leicht geplätteten Wirsingblättern auslegen. Die Wirsingmasse einfüllen, gut mit den überstehenden Wirsingblättern verschließen, etwas pressen und aus der Kelle nehmen.

Wichtig: Die runde Form der Kelle sollte erhalten bleiben. Mit der flachen Seite in einer Pfanne anbraten und bei 200 Grad im Ofen sechs bis acht Minuten weitergaren.

Zutaten für die Lammfrikadellen

400 g Gehacktes vom Lamm (erhältlich tiefgekühlt im Supermarkt oder im türkischen Lebensmittelladen)
3 Eigelbe
100 g Fladenbrot (in Wasser einweichen, gut ausdrücken)
80 g Schafskäse, leicht zerrieben
10 Oliven, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
1 Zweig Majoran, fein gehackt
etwas Salz, Pfeffer, Olivenöl (kalt gepresst)

Zubereitung

Hackfleisch mit Eigelben, ausgedrücktem Fladenbrot, zerriebenem Schafskäse, Oliven, Knoblauch und Majoran verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Daraus Frikadellen formen und in einer Teflon-Pfanne in Olivenöl etwa fünf Minuten von beiden Seiten braten. Alles zusammen anrichten.

Guten Appetit!

(Zubereitungszeit: rund 60 Minuten)