



## Spitzkohlpäckchen mit Belugalinsen und Röstpaprika

Feine Füllung aus Belugalinsen und gerösteter Paprika finden sich im Spitzkohlblatt. Damit der Spitzkohl so richtig zur Geltung kommt, erhält die hauchdünn ummantelte Kugel ein Häubchen aus dunkel geröstetem Kohl und Röstzwiebeln. Viel Geschmack auf meerrettichscharfem Püree begleitet von Rosenkohl. Herbst in schönsten Farben auf dem Teller!



### Die Spitzkohlpäckchen

**D**ie Kartoffeln in der Schale kochen, gut ausdampfen lassen, durch die Kartoffelpresse drücken. Die Linsen in leicht gesalzenem Wasser mit den Lorbeerblättern garen, jedoch nicht zercochen, abgießen, abkühlen lassen. Die Paprikaschoten putzen, schälen und in dem Olivenöl rasch und heiß braten, bis sie deutliche braune Spuren bekommen haben. Abkühlen lassen. Petersilie fein hacken, mit den vorbereiteten Gemüsen, den Bröseln, Crème fraîche, den Eiern, Zitronenabrieb und den Gewürzen vermengen.

Den Strunk aus dem Kohl schneiden, Kohlkopf auf eine Fleischgabel spießen und für 2 Minuten in kochendes Salzwasser tauchen. Blätter abnehmen, wenn nötig, verbleibenden Kohl nochmals blanchieren und so viele Blätter abnehmen, wie erforderlich sind. Strunk der Blätter flach schneiden, Blätter auf Küchenkreppe abtrocknen und mit dem Nudelholz plattieren, damit sie geschmeidig werden und sich besser wickeln lassen. Blätter auf dem unteren Drittel mit einem guten Esslöffel Füllung belegen, Seiten einschlagen, Blätter aufwickeln und mittels eines Geschirrtuches stramm zu Bällchen drehen. Dazu das Bällchen mittig auf das Tuch geben und das Tuch darüber fest zudrehen, als würde man die Kugeln auswringen. Mit Gefühl

allerdings und nicht mit zu viel Kraft, sonst bersten sie. Bällchen mit der flüssigen Nussbutter bepinseln, locker nebeneinander in eine flache Auflaufform legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 ° C Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten backen, bis sie schön goldbraun sind.

Den Kohl und die Zwiebel für die Garnitur in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln. Im Olivenöl kräftig schmoren, bis sie kross sind, dabei aufpassen, dass sie nicht verbrennen. Auf einem Küchenkreppe zur Seite stellen. Später auf die fertigen Kohlpäckchen drapieren und mit dem Piment d'Espelette bestreuen.

### Das Gemüse und der Kartoffelschnee

Kartoffeln in der Schale garen, gut ausdampfen lassen und durch die Presse drücken. Diesen Arbeitsgang erledigt man mit, wenn die Kartoffeln für die Füllung vorbereitet werden. Kartoffelschnee mit Milch und Butter, sowie dem Meerrettich glatt rühren. Je nach gewünschter Konsistenz benötigt man etwas mehr oder weniger Milch. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Warm halten.

Einige der äußeren Blättchen vom Rosenkohl abnehmen, 1 Minute in gut gesalzenem Wasser blanchieren. Abschrecken, gut abtropfen lassen. Zum

Servieren als kleine Beilage später mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln und mit fein geschnittenen Schnittlauchröllchen bestreuen.

Restlichen Rosenkohl vierteln und 3 bis 4 Minuten in stark gesalzenem Wasser blanchieren, kalt abschrecken. Vor dem Servieren in der Butter anbraten, salzen, pfeffern.

Für die Garnitur Crème fraîche, Sauerrahm, Knoblauchabrieb und Misopaste glatt rühren. Gegebenfalls

etwas salzen. In eine kleine „Squeeze-Me-Flasche“ füllen. Bis zum Verwenden kaltstellen.

Die Spitzkohlpäckchen auf jeweils einen Esslöffel Kartoffel-Meerrettich-Schnee setzen. Gebratenen Rosenkohl und Rosenkohlblättchen dekorativ daneben verteilen. Dazwischen einige Tupfer von der Crème fraîche Mischung spritzen.

## Zutaten

Für 10 bis 12 Stück

### Die Spitzkohlpäckchen

Menge	Zutat
1 mittelgroßer	Spitzkohl
1 Tasse	Belugalinsen
2 rote	Paprika
2 EL	Olivenöl
2 mittelgroße	Kartoffeln
2	Eier
2 EL	Crème fraîche
1	Bio-Zitrone
2 bis 3 EL	Semmelbrösel
2 frische	Lorbeerblätter
Einige Stiele	Petersilie
Eine Prise	Kreuzkümmel
	Chilisalز, Pfeffer
2 EL	Nussbutter (braune Butter)
	<b>Garnitur</b>
1	Gemüsezwiebel
Eine gute Hand voll	vom restlichen Kohl
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Piment d'Espelette

## Zutaten

Für 2 Portionen

### Das Gemüse und der Kartoffelschnee

Menge	Zutat
4 mittelgroße	Kartoffeln
1 Tasse	Milch
2 EL	Butter
1 bis 2 EL	frisch geriebener Meerrettich (ersatzweise 1 bis 2 TL aus dem Glas)
	Salz, Pfeffer, Muskat
2 gute Hand voll	Rosenkohl
1 EL	Butter
½ Bund	Schnittlauch
Einige Spritzer	Zitronensaft
Einige Spritzer	mildes Olivenöl
	<b>Außerdem</b>
2 EL	Crème fraîche
2 EL	Sauerrahm
Etwas Abrieb	von einer Knoblauchzehe
1 TL	helle Misopaste