

Wilde Kohlwickel

Zutaten – für 4 Personen

2 kleine Wirsingkohle
800 g Rehwild-Hack
4 Schalotten
2 Knoblauchzehen
 Salz und Pfeffer
 Sonnenblumenöl

Topping

2 EL Cashewkerne
2 Lauchzwiebeln
1 milde Peperoni
 Olivenöl



Zubereitung

Für das Topping: Cashewkerne klein hacken. Lauchzwiebeln und Peperoni waschen und in feine Ringe schneiden. Alles in eine Schale geben und miteinander vermengen. Mit Olivenöl auffüllen, so dass alles bedeckt ist. Beiseitestellen.

Blanchieren: In einem grossen Topf gesalzenes Wasser erhitzen. Die Kohlblätter darin circa eine Minute blanchieren, bis sie weich und biegsam sind. Herausnehmen und in Eiswasser abkühlen oder mit kaltem Wasser gut spülen, damit die Blätter nicht mehr nachgaren. Die Mittelrippen (Strunk) flach abschneiden.

Schalotten und Knoblauch fein hacken und in Öl glasig dünsten. Abkühlen lassen. Zum Wildhack geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut miteinander vermengen.

Etwa einen Esslöffel Füllung auf das Kohlblatt geben und aufrollen – dazu das Hack mittig platzieren, die Seitenränder einschlagen und vom Strunkansatz her aufrollen. Nun auf einen Grill-Spiess stecken. Auf einer Plancha oder auf dem Grill rund 15 Minuten grillen. Vor dem Servieren die Kohlwickel mit dem Topping verfeinern.

Rezept: Anna Lena Kaufmann und Sebastian Kapuhs, Fotos: Christina Czybik