

Hier und heute

Gegrillte Spitzkohltaschen in mediterraner Tomatensoße

Sternekoch Alexander Wulf grillt feine Spitzkohltaschen, gefüllt mit Hackfleisch und serviert sie in einer mediterranen Tomatensoße.

Das Rezept

von Alexander Wulf für ca. zwei Personen

Zutaten für die Spitzkohltaschen

- 4 Blätter Spitzkohl, blanchiert
- 200 g Hackfleisch (halb und halb)
- 50 g gekochter Reis
- 1 TL Senf
- 2 EL Basilikum, geschnitten
- 1 Gemüsezwiebel, fein gewürfelt
- 50 g Butter
- Salz, Pfeffer
- ca. 300-400 g Kartoffeln

Zubereitung

Das Hackfleisch mit Senf, Basilikum, Reis sowie Salz und Pfeffer vermengen. Die Zwiebelwürfel in der Butter anschwitzen, anschließend abkühlen lassen und zur Hackfleischmasse geben. Alles gut vermischen.

Die Spitzkohlblätter mit der Hackfleischmasse füllen und zu Taschen formen. Diese in einer Grillpfanne mit etwas Öl rundherum angrillen, dann beiseitestellen. Salzkartoffeln nebenher zubereiten.

Zutaten für die mediterrane Tomatensoße

- 200 g Tomaten (aus der Dose, gewürfelt)
- 50 ml Olivenöl
- 2 Schalotten, fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 1 Chili, geschnitten
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Mini-Kapern
- 1 EL schwarze Oliven, klein geschnitten
- 1 Sardelle, klein geschnitten
- 1 Zweig Thymian, gezupft
- 1 EL Basilikum, klein geschnitten

Zubereitung

Schalotten und Knoblauch im Olivenöl anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Die Tomaten hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Anschließend die restlichen Zutaten zugeben und kurz köcheln lassen.

Die Soße in eine Auflaufform geben, die gegrillten Taschen daraufsetzen und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C etwa 30 Minuten schmoren lassen. Mit Salzkartoffeln servieren.