Wirsingpäckchen mit Maronen-Walnuss-Füllung

Zubereitungszeit:
ca. 1 -1,5 Stunde

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	687 kcal/ 2877 kJ	Fett:	49 g
Eiweiß:	17 g	Davon gesättige Fettsäuren:	16 g
Kohlenhydrate:	46 g	ungesättige Fettsäuren:	33 g

Zutaten für 4 Portionen :

Für die Wirsingpäckchen

- 8 große Wirsingblätter (ergibt 2 Stück pro Person)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Karotten
- 1 TL getrockneter Rosmarin
- 100 g kalifornische Walnusskerne, gehackt
- 150 g Maronen, geschält, gekocht und vakuumisiert
- 1 große reife Birne
- 80 g Gorgonzola
- 1 EL Olivenöl
- Saft einer halben Zitrone
- Salz & Pfeffer
- 200 ml Gemüsebrühe zum Schmoren

Für die Polentasterne

- 200 g Polenta
- 1 l Gemüsebrühe
- 50 g Parmesan oder Pecorino, gerieben
- 1 EL Olivenöl + etwas mehr zum Anbraten

Für das Rote Bete-Meerrettich-Tartar

- 2 große Rote Bete Knollen
- 1 Schalotte
- 1 EL Meerrettich, frisch gerieben
- 2 EL Kapern
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico
- Salz, Pfeffer frisch gemahlen

Zubereitung:

1. Für die Polenta Gemüsebrühe aufkochen, Polenta mit dem Schneebesen einrühren und für 15-20 Minuten mit geschlossenem Deckel auf kleiner Flamme ziehen lassen, zwischendurch umrühren. In die fertig gegarte Polenta ein Esslöffel Olivenöl und den Käse einrühren, dann auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech fingerdick austreichen, komplett auskühlen lassen.

2. Währenddessen das Rote Bete-Tartar zubereiten: Rote Bete und Schalotte jeweils schälen und fein würfeln. Meerrettich schälen und fein reiben, Kapern und Petersilie hacken. Alles vermengen und mit Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Im Kühlschrank ziehen lassen.

3. Für die Wirsingpäckchen nacheinander je ein bis zwei Wirsingblätter in einem großen Topf in kochendem Salzwasser für drei Minuten blanchieren, in Eiswasser abkühlen lassen und auf Küchentüchern abtropfen lassen. Für die Füllung Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in Olivenöl in einer Pfanne bei leichter bis mittlerer Hitze glasig dünsten. Karotten schälen, fein würfeln mit in die Pfanne geben und mit geschlossenem Deckel einige Minuten schmoren. Rosmarin hinzufügen, Maronen hacken und unterrühren, ebenso die Walnusskerne, kurz durchrühren, dann alles abkühlen lassen. Zum Schluss die Birne waschen und fein würfeln, Gorgonzola würfeln und beides unterrühren. Die Füllung mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzig abschmecken.

4. Jedes Wirsingblatt flach hinlegen, nacheinander mittig mit der Füllung belegen und zu einem Päckchen bzw. einer Roulade einrollen, falls nötig mit Zahnstochern fixieren. Rouladen nebeneinander in einen ausreichend großen Topf oder Pfanne geben und in der Gemüsebrühe für 20-25 Minuten bei geringer Hitze mit geschlossenem Deckel zart schmoren.

5. Währenddessen aus der erkalteten Polenta-Sterne ausstechen (pro Person zwei bis drei Stück) und in Olivenöl nacheinander von beiden Seiten knusprig braten. Pro Teller zwei Wirsingrouladen, Polenta Sterne sowie das Rote Bete-Tartar anrichten und servieren.