

Leckereien aus unserer Klinik-Küche

Anders, als in vielen anderen Kliniken, wird im Marienkrankenhaus Kassel täglich frisch gekocht. Auf dem Speiseplan steht eine Vielfalt leckerer, liebevoll zubereiteter Gerichte aus der heimischen Küche, aber auch viele internationale, orientalische, asiatische, mediterrane Gaumenfreuden: egal ob vegetarisch, vegan, Fleisch- oder Fischkreationen, süße Schlemmereien, Backwaren oder Speisen bei Lebensmittelunverträglichkeiten. Hier unser Rezept:

Wirsingroulade mit Salzkartoffeln, Bratensoße und Endiviensalat mit

Orangenvinaigrette

Zutaten für 4 Personen

Für die Roulade:

- 1 Kopf Wirsing
- 2 Scheiben Brot vom Vortag
- 100 ml Milch
- 2 Zwiebeln
- 6 EL Butter
- 3 EL Petersilie
- 1 Ei
- 500 g Schweinehackfleisch oder gemischt
- ½ Liter Gemüsebrühe oder Fleischbrühe
- Salz und Pfeffer
- Fett für die Form
- 1kg Kartoffeln

Für den Salat:

- 1 Kopf Endiviensalat
- 2 Orangen
- 1 rote Zwiebel
- 20ml Himbeeressig
- 40g Honig
- 150ml Rapsöl
- Salz

Zubereitung:

Vom Wirsing 12 große Blätter ablösen, den Mittelstrunk etwas herausschneiden und die Blätter in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren. Das Brot würfeln, mit heißer Milch übergießen. Den restlichen Wirsing vierteln, den Mittelstrunk kegelförmig rausschneiden, den Wirsing in Streifen schneiden, kurz waschen und gut abtropfen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 225 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zwiebeln würfeln und zusammen mit den Wirsingstreifen in 2 EL Butter andünsten. Den Wirsing nach und nach zugeben, er fällt schnell zusammen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss

würzen. Die Masse etwas abkühlen lassen und mit Petersilie, dem eingeweichtem Brot, Ei und Hackfleisch gut vermischen; nochmals kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Jeweils 1 - 2 EL der Fleischmasse in ein Wirsingblatt wickeln. Die Rouladen mit der Nahtstelle nach unten in eine feuerfeste, eingefettete Form setzen. Die restliche Butter in Flöckchen auf die Wirsingrouladen geben. Die Krautwickel ohne Flüssigkeit im Ofen etwa 15 Minuten braten, bis sie zu bräunen beginnen, dann erst die Brühe angießen. Die Wickel weitere 45 Minuten braten. Die Rouladen aus dem Soßenansatz heben, den Soßenansatz mit etwas in Wasser verrührter Stärke binden, mit dem Kartoffeln zusammen anrichten, die Kartoffeln mit etwas gehackter Petersilie bestreuen

Für den Salat:

Endiviensalat in feine Streifen schneiden / Salat waschen und gut abtropfen lassen

Deckel und Boden der Orange je so weit abgeschnitten, dass das Fruchtfleisch zu sehen ist. Die Orange jetzt auf eine der Schnittflächen stellen und die restliche Schale rundherum in Streifen abschälen. Nun vorsichtig die einzelnen Filets herauslösen. Ein kleines Schälchen fängt den Orangensaft auf. Rote Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Aus den Zutaten eine Vinaigrette anrühren und über den Salat gießen gut durchmischen (der Salat kann gerne auch etwas ziehen)