

## Wirsingessenz mit Steinpilzroulade

### Zutaten für die Wirsingessenz:

- ½ Stange Lauch (ca. 50 g)
- 1 Karotte (ca. 50 g)
- 1 kleines Stück Sellerie (ca. 50 g)
- 1 kleiner Wirsingkopf (ca. 250 g)
- 1 Stück Knoblauchzehe
- 2-3 Wacholderbeeren
- 2 Eiweiß
- 1 Msp. Meersalz
- 2-3 Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- einige Blätter Liebstöckel
- 1 Prise Muskat
- ½ Teel. Kümmel, ganz
- 2 Liter Gemüsebrühe

### Zubereitung:

- Den Lauch, die Karotten und den Sellerie putzen, waschen und raspeln. Den Wirsing in feine Streifen schneiden und einige Streifen für die Einlage zurückhalten. Den Knoblauch und die Wacholderbeeren andrücken und mit den restlichen Gewürzen zum Gemüse geben.
- Das Eiklar mit dem Gemüse mischen und in die kalte Gemüsebrühe geben. Gut verrühren.
- Das Ganze in einem großen Topf auf kleiner Flamme aufsetzen und langsam aufkochen. Nur anfänglich vorsichtig umrühren (ab 40 Grad nicht mehr umrühren, da sonst die im Eiweiß eingeschlossenen Trübstoffe wieder frei werden). Je langsamer die Brühe erwärmt wird, desto besser ist anschließend der Geschmack.
- Die Brühe nach dem Aufkochen ca. 1 Stunde ziehen lassen und dann durch ein Tuch passieren.

### Zutaten für die Steinpilzroulade:

#### Pfannkuchen:

- 30 g Buchweizenmehl
- 30 g Dinkelmehl
- ca. 140 ml Milch
- 1 Eiweiß
- Salz, Pfeffer
- etwas Fett zum Braten

#### Füllung:

- 30 g Zwiebeln
- 20 g getrocknete Steinpilze, kleingehackt
- 1 Teel. Olivenöl
- 1 EL Dinkelmehl
- 1 EL fettarmer Frischkäse
- 1 Eigelb
- 1 Teel. Petersilie, frisch gehackt
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

- Die Steinpilze ca. 30 Minuten im warmen Wasser einweichen.
- Das Buchweizen- und Dinkelmehl mit der Milch anrühren. 30 Minuten ausquellen lassen.
- Anschließend das geschlagene Eiweiß dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Der Teig sollte eher flüssig sein, evtl. noch etwas Wasser zugeben.
- Die Zwiebeln fein würfeln, die Steinpilze abgießen. Beides in Olivenöl anschwitzen, mit Mehl bestäuben, kurz anrösten und von der Platte nehmen. Den Frischkäse und das Eigelb dazugeben, verrühren, mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Eine beschichtete Pfanne mit wenig Fett auspinseln. Aus dem Pfannkuchenteig 4 dünne Pfannkuchen ausbacken, mit der Füllung bestreichen und aufrollen. In Alufolie einpacken und bei 100 Grad ca. 15 Minuten backen.
- Die Pfannkuchen auskühlen lassen, vor dem Anrichten in ½ cm dicke Scheiben schneiden.

Die Steinpilzrouladen in die heiße Wirsingessenz geben.  
Mit einigen Wirsingstreifen garnieren.

