

# Wirsingrolle

## Zutaten:

- 1 Terrineform
- 4 Wirsingblätter
- 60g Brandteig
- Gepickelte Karotten
- Sauerampfer
- Blüten als Deko



## Mit Style



## Zubereitung:

1. Die Wirsingblätter im Salzwasser blanchieren, herausnehmen und im Eiswasser abkühlen.
2. Den Brandteig herstellen, 1-2 Wirsingblätter kleinschneiden, unter den Brandteig mischen und in ein Spritzsack abfüllen.
3. Die Wirsingblätter etwas kleiner zupfen für in die Terrineform. Schauen das der Wirsing etwas überlappt.
4. Mit dem Brandteig füllen und die Wirsingblätter zuklappen.
5. Dann bei 88°C für 25 Minuten im Ofen bei Dampf pochieren.
6. Auf den Tellern anrichten und mit je einem gepickeltem Karottenstück auf die Rolle legen.
7. Als Deko auf die Karottenstücke kleine Punkte Sauerampfer drauf und auf die Punkte die Blüten.

## Sauerampfer Rezept

- 1 Teil Sauerampfer
  - 1 Teil Leuterzucker (1 Teil Wasser, 1 Teil Zucker)
  - Agar Agar (Pro Liter 15g)
1. Sauerampfer mit dem Zucker blanchieren.
  2. Mixen und passieren.
  3. Abschmecken und am besten in eine Pipette abfüllen. Geht aber auch ein Spritzsack.