

## FLEISCHAUFLAUF MIT WIRSING UND POMODORINA



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Menù-Zutaten

---

300 gr. Pomodorigina (Tomatensauce) - CA1  
30 g Soffritto pronto a base di verdure fresche (Röstgemüse, Fertigmischung aus frischem, klein geschnittenem Gemüse) - B10K  
9 g Roux Bianco - BN1X  
Grancrema di Pecorino (Grancrema mit Pecorino) - KG1  
Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

### Zutaten

---

72 g geschnittener Wirsing  
270 g Kalbfleisch  
90 g Mettwurst (Salsiccia)  
48 g roher Schinken  
48 g Mortadella  
30 g Lauch  
n.B. Weißwein  
180 g. frische Milch  
18 g. Parmesankäse  
n.B. Muskatnuss  
n.B. gehackte Petersilie  
n.B. Salz  
6 Wirsingblätter

## Zubereitung

---

Für 6 Personen

In einem Topf etwas natives Olivenöl erhitzen und darin die Röstgemüse-Fertigmischung und den in dünnen Scheiben geschnittenen Lauch andünsten. Den gehackten Wirsing hinzugeben und einige Minuten dünsten. Das gehackte Kalbfleisch und die zerkleinerte Wurst hinzufügen und alle Zutaten weiter garen. Mit Weißwein ablöschen, diesen verdampfen lassen, den Topf vom Herd nehmen und den Inhalt abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Mit einem Schneebesen die weiße Mehlschwitze einrühren und alles mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Nun die Masse aus Fleisch und Kohl mit dem geriebenen Parmesan und mit dem Schinken und der Mortadella vermischen, die zuvor sehr fein gewürfelt wurden. Die Bechamelsoße untermischen und alles gut durchrühren, damit eine homogene Füllung entsteht. Die Förmchen für Einzelportionen mit den zuvor in gesalzenem Wasser blanchierten Wirsingblättern auslegen und die vorbereitete Füllung hinzugeben. Den Auflauf im Ofen 20 Minuten lang bei 180°C garen. Gleichzeitig die fertige Pomodorina einige Minuten lang erwärmen und sie dabei mit einem Stabmixer emulgieren. Als Soßenspiegel auf dem Teller anrichten. Die Aufläufe aus den Formen stürzen und in der Mitte der Teller auf der Soße anrichten. Mit etwas Pecorino-Creme und geriebener Petersilie garnieren.