

FLEISCHAUFLAUF MIT WIRSING UND POMODORINA



Chef: Leonardo Pellaiani

Menù-Zutaten

300 gr. Pomodorina (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.