

Sommerrolle vom Spitzkohl mit Salsa

Für 4 Personen

Sommerrollen:

1 kleiner Spitzkohl	3 Möhren	8 Radieschen
2 rote Zwiebeln	1 Bund glatte Petersilie	1 EL Currypulver
1 Stück Kurkuma	2 EL milder Wein-Essig	2 EL Leinöl
4 EL Olivenöl	Honig	Salz, Pfeffer

Salsa:

6 Kirschtomaten	1 rote Zwiebel	1 EL Apfel-Balsam-Essig
2 EL Olivenöl	1 EL Nussöl	2 Blätter Sauerampfer
0.5 Bund Petersilie	1 Zehe Knoblauch	Salz, Pfeffer

Sommerrollen:

Etwa 12 große Blätter (für 4 Portionen) vom Spitzkohl lösen. Dicke Blattstiele am unteren Ende etwas kappen. Die Kohlblätter in leicht gesalzenem Kochwasser maximal 30 Sekunden blanchieren. Aus dem Wasser nehmen und gut abtrocknen. Den restlichen Kohlkopf längs vierteln und den dicken Struck herausschneiden. Die Kohlviertel in feine Streifen schneiden.

Jetzt als Füllung einen Rohkostsalat zubereiten: Möhren und Rettich schälen und in feine Streifen hobeln (Radieschen ungeschält verwenden). Zwiebeln häuten, ebenfalls vierteln und in feine Streifen schneiden. Die Gemüsestreifen in eine Schüssel geben. Kurkuma schälen und fein reiben. Dafür Handschuhe benutzen, denn Kurkuma färbt extrem. Kurkuma und die restlichen Gewürze, Öle und Essig dazugeben. Apfel-Balsam-Essig hat eine leichte Süße. Bei normalem Essig etwas Honig hinzufügen. Alle Zutaten mit den Händen gut vermengen. Dabei Druck ausüben, damit die Rohkostzutaten weich werden und die Gewürze besser einziehen können. Den Rohkostsalat 30 Minuten ziehen lassen.

Die blanchierten Kohlblätter zwischen Küchenhandtücher legen und mit einem Nudelholz walzen. So brechen die festen Rippen und die Kohlblätter lassen sich besser rollen. Die marinierten Gemüse etwas ausdrücken und den Sud für die Salsa auffangen. 8 bis 10 Kohlblätter auslegen. Bei kleinen Blättern 2 Blätter verwenden und überlappen lassen. Je 1 Klecks mariniertes Gemüse mittig auf die Blätter platzieren. Den Kohl zunächst seitlich einschlagen, dann zu einer Roulade beziehungsweise Päckchen rollen. Wer mag, kann die Päckchen noch mit einem Holzspieß fixieren.

Salsa:

Tomaten und Zwiebeln säubern und in kleine Würfel schneiden.

Sauerampfer und Petersilie ebenfalls reinigen und hacken.

Die vorbereiteten Zutaten vermengen. Etwas Sud von den marinierten Gemüse der Sommerrolle, Nussöl und Olivenöl hinzufügen. Die Salsa mit Apfel-Balsam-Essig, Salz und reichlich frisch gemahlenem Pfeffer pikant abschmecken.

Die Salsa als Dip zu den Sommerrollen servieren.

Tarik Rose am 26. April 2020