Krautstielwickel mit Buchweizen an Tomatenrahmsauce

Gegessen sind sie schnell, die Zubereitung dauert etwas länger: Das Blattgrün muss von den Stielen abgetrennt und kurz erwellt werden, damit sie sich gut rollen lassen. Die Stiele werden ganz klein gewürfelt und vorab in Butter weichgedünstet. Der Buchweizenteig mit reichlich gebräunter Butter muss gut vermischt werden und sollte Zeit zum Ruhen haben. Dann kommt der handwerkliche Teil: Die Krautstielblätter werden mit dem Teig belegt und eingerollt. Das ist nicht kompliziert, aber vorsichtiges Arbeiten ist trotzdem gefragt. Schliesslich werden sie im Ofen gratiniert und an einer einfachen Tomaten-Rahmsauce angerichtet. Immerhin lassen sich die Krautstielwickel gut vorbereiten und können über Nacht im Kühlschrank gelagert werden.

Zutaten (2 Portionen)

100g	Buchweizenmehl
1	Ei
30g	Tafelbutter
2,5g	Salz (1/2 Kaffeelöffel)
	Muskatnuss
	Pfeffer
	Wasser
6	Krautstiele
	Salzwasser

Tomatenrahmsauce:

4	Datteltomaten
3El	Sauerrahm
3-4	Zweige glatte Petersilie
	Salz und Pfeffer
	Tafelbutter

Zubereitung

Tafelbutter schmelzen und ganz leicht braun werden lassen. Er duftet dann leicht nussig. Etwas auskühlen lassen, er sollte aber noch flüssig bleiben.

Buchweizenmehl, Salz, Ei und etwas Muskatnuss miteinander vermengen. 2-3 Esslöffel Wasser zugeben bis der Teig klumpt. Butter dazugiessen und den Teig weiter vermengen, löffelweise Wasser zugeben bis der Teig glatt und zähflüssig ist. Zur Probe ein Kaffeelöffel senkrecht in den Teig stecken: Er sollte einen Moment lang stehen bleiben. Teig 30 bis 60 Minuten ruhen lassen.

Stiele des Krautstiels beim Blattansatz wegschneiden. Dicke Stielteile im Blattbereich mit einem scharfen Messer flachschneiden. Darauf achten, dass das Blattgrün nicht verletzt wird.

Stiele längs zu 5mm breiten Streifen schneiden und klein würfeln. In wenig Tafelbutter sanft dünsten bis sie weich sind (ca. 15 Minuten), dabei leicht salzen. Auskühlen lassen und mit dem Buchweizenteig vermischen.

Krautstielblätter in knapp siedendem, leicht gesalzenen Wasser ca. 30 Sekunden erwellen. Mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfen und auf einem Gitter oder Küchentuch abtropfen lassen.

Blätter ausbreiten und mit einer ca. 2-3mm dicken Schicht Teig belegen, dabei 2-3cm breite Ränder frei lassen. Am Ende des Blattes einen Rand von ca. 5-6cm frei lassen. Blätter einrollen. Bevor das freie Ende eingerollt wird, die seitlichen Blattteile einklappen, damit die Seiten geschlossen werden (siehe Bilder).

Krautstielwickel in eine ausgebutterte Gratinform legen und mit flüssiger Butter bestreichen. Im auf 180° vorgeheizten Ofen 35 Minuten überbacken.

Sauce:
Tomaten längs vierteln und von den Kernen befreien. Zu ca. 5mm grossen Würfelchen schneiden. Petersilie grob hacken.

Tomaten und Petersilie in Butter etwa 10 Minuten sanft dünsten, dabei salzen und pfeffern. Sauerrahm zugeben und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Falls der Sauerrahm zu stark eindickt, etwas Wasser zugeben. Vor dem Anrichten eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bio-Butter
Sauerrahm