



Wirzroulade mit Saucisson, dazu blaue Kartoffeln

Wirz und Wurst, die beiden passen zusammen. An sich eine einfache Sache, aber bei diesem Rezept ist ein Umweg damit verbunden. Die Wurst, eine Waadtländer Saucisson, wird in die Wirzblätter eingepackt. Dazu wird das Wurstbrät mit Altbrot, fein gehacktem Wirz und einem Ei vermischt bevor es in die Wirzblätter eingewickelt wird. Der Wickel wird dann in einem Gemisch aus Bouillon und Weisswein im Ofen geschmort. Der Duft der aus dem Ofen strömt überzeugt die Nase schon bald davon, dass gewisse Genüsse nur über Umwege zu erlangen sind.

Als Beilage passen Kartoffeln ausgezeichnet, diese können zusammen mit der Roulade im Ofen gratiniert werden. Festkochende Kartoffeln sind dazu gut geeignet, z.B. blaue St. Galler Kartoffeln, sie sind nicht nur von blauer Farbe, sondern im Ofen zubereitet auch sehr fein.

Zutaten (2 Portionen)

1 Waadtländer Saucisson (ca. 300g)
1 kleinerer Wirz
20g Altbrot
1 Ei
1dl Bouillon
1dl Weisswein
2El Sauerrahm
30g Butter
20g Mehl

Blaue St. Galler Kartoffeln

Zubereitung

Die grossen Blätter des Wirz abtrennen und in reichlich gesalzenem Wasser ca. 1-2

Minuten blanchieren. Blätter gut abtropfen lassen und auf einem Küchentuch auslegen.

Die dicken Blattkiele mit einem Messer flachschneiden.

Altbrot klein würfeln und in wenig Wasser ca. 10 Minuten einweichen. Saucisson enthäuten und in kleine Würfel schneiden. Die kleinen Blätter des Wirz sehr fein schneiden.

Altbrot etwas ausdrücken und zusammen mit einem Ei mit der Saucisson und dem feingehackten Wirz vermischen und gut verkneten.

Eine Haushaltfolie auf der Arbeitsfläche auslegen und mit 6 Küchenschnüren belegen (Siehe Bilder).

Wirzblätter darauf auslegen. Sie sollten sich zu je einem Drittel überlappen.

Die Saucisson-Masse mit einem Abstand von ca. 5 cm zum oberen Rand wulstartig auf die Wirzblätter legen. Die Masse etwas festdrücken.

Die Wirzblätter mit Hilfe der Folie einrollen. Darauf achten, dass die Schnüre nicht eingewickelt werden.

Schnüre zusammenbinden, damit die Roulade zusammenhält. Die Roulade mit Hilfe von Bratschaufeln in eine ausgebutterte Gratinform legen.

Bouillon zusammen mit dem Weisswein aufkochen und über die Roulade giessen. Ein paar Butterstücke auf der Roulade verteilen, in den auf 200° vorgeheizten Backofen schieben und 30 Minuten gratinieren.

Backofen auf 80° zurückstellen. Sud aus der Gratinform in ein Pfännchen giessen und zum köcheln bringen. Derweil die Roulade im Backofen warmhalten. Zum Binden der Sauce: Mehl mit 20g Butter verkneten (Mehlbuttermilch) und mit einem Schwingbesen in den Sud einrühren. Danach ca. 10 Minuten köcheln lassen, damit der Mehlgeschmack verschwindet.

Roulade in dicke Tranchen schneiden, auf Tellern anrichten und mit der Sauce übergiessen.

Als Beilage habe ich blaue Kartoffeln zubereitet. Diese werden geschält und der Länge nach halbiert, mit Kräutersalz gewürzt und mit Olivenöl (oder flüssiger Butter) eingepinselt. Sie werden auf einem Blech 10 Minuten nach der Wirzroulade in den Ofen geschoben.



Wirzblätter blanchieren



Blattkiele flach schneiden



Zutaten für die Füllung: Gehackte Saucisson mit Ei, eingeweichtes Altbrot und feingeschnittener Wirz



Füllung verknetet



Haushaltfolie mit Schnüren belegt...



... darauf die Wirzblätter auslegen und mit der Brätmasse belegen





Bereit für den Ofen...



...auch die blauen St. Galler Kartoffeln



Die Sauce binden

