

Festliche Rosmarin-Rouladen



Den schwarzen Reis gründlich unter kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen. In einen Kochtopf geben, mit der doppelten Menge an Wasser auffüllen, salzen. Zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren, zugedeckt 20 bis 25 Minuten kochen lassen, bis das Wasser vollständig absorbiert und der Reis weich ist. Den Herd ausschalten und den Topf mit dem Reis 10 Minuten lang mit geschlossenem Deckel stehen lassen.

Für das Kürbispüree den Kürbis schälen und in große Würfel schneiden. In einem Kochtopf eine ausreichende Menge Salzwasser zum Kochen bringen und die Kürbiswürfel 20 bis 25 Minuten kochen, bis sie weich sind. Die gekochten Kürbiswürfel abtropfen lassen und zusammen mit den restlichen Zutaten in einen Mixer geben. Zu einem glatten und cremigen Püree verarbeiten. Wenn kein Mixer vorhanden ist, können die Kürbiswürfel auch mit den Händen oder mit einer Gabel zerdrückt werden. In einer Schüssel an einen kühlen Ort stellen, damit das Püree fest werden kann.

Den Ofen auf 180°C vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mehl, Semmelbrösel, zerkleinerte geröstete Haselnüsse, Rosmarin, Fenchelsamen, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen. Die Margarine hinzufügen und von Hand kneten, bis ein krümeliger Teig erreicht ist. Den Streusel auf dem Backblech in einer gleichmäßigen Schicht anordnen, ohne ihn zu stark zusammenzudrücken. 20 Minuten backen, bis die Streusel goldgelb und knusprig sind. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Zucker, Balsamico-Essig und Gewürze in einem Kochtopf mischen. Zum Kochen bringen, dann die Hitze verringern und die Mischung 15 Minuten lang reduzieren lassen, bis eine dicke karamellartige Konsistenz erreicht ist. Vom Feuer nehmen und vollständig abkühlen lassen.

Die Rosmarin-Rouladen in einer großen Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Warmhalten.

Zum Servieren einen Löffel Balsamico-Karamell auf einen Teller geben und mit einem Pinsel mit einer schnellen Bewegung verteilen. Einen Servierring in die Mitte des Tellers legen. Etwas schwarzen Reis hineingeben und mit einem Löffel nach unten drücken, um eine gleichmäßige Schicht zu erhalten. Dann eine Schicht Kürbispüree, zum Schluss die Streusel darauf geben. Auf die Streusel etwas frisch gezupfte Petersilie geben. Den Servierring vorsichtig entfernen. Zusammen mit den Rosmarin-Rouladen servieren.

Reis:

- 250 g schwarzer Reis

Kürbispüree:

- 700 g Kürbis
- 2 EL pflanzliche Sahne
- 1 EL Orangensaft
- 1 EL Orangenschale
- 1 Prise gemahlene Muskatnuss
- Salz, Pfeffer

Crumble:

- 50 g Mehl
- 20 g Paniermehl
- 20 g geröstete Haselnüsse
- 1 TL Rosmarin
- ½ EL Fenchelsamen
- ¼ TL Salz

40 g Margarine

Balsamico-Karamell:

- 100 ml Balsamico-Essig
- 100 g Puderzucker
- 1 TL gemahlener Zimt
- ¼ TL gemahlene Nelken

außerdem:

- 4 Packungen Wheaty Vegane
- Rosmarin-Roulade
- frische Petersilie