Wirsingkohl-Maki mit Picandou® und Räucherschinken

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **20 min.**
Backzeit : **8 min.**

Zutaten

- 160 g Picandou
- 4 Scheiben Räucherschinken
- 4 Wirsingkohlblätter
- 1 Prise Piment d'Espelette von Albert Ménès
- Grobes Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Frischhaltefolie

Zubereitungschritte

Schwierigkeitsgrad: mittel ??????
Ruhezeit: 2 Stunden

1. In einem Topf Wasser mit reichlich grobem Salz zum Kochen bringen und die zuvor von groben Blattadern befreiten Wirsingblätter darin garen.
2. Nach dem Garen abgießen und in Eiswasser tauchen, damit die grüne Farbe erhalten bleibt.
3. Abgießen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Inzwischen den Käse in eine Schüssel geben, mit Piment d'Espelette und Pfeffer aus der Mühle würzen und vermengen.
4. Frischhaltefolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten, in die Mitte ein Wirsingblatt legen und großzügig mit dem gewürzten Picandou bestreichen.
5. Eine Scheibe Räucherschinken darauflegen und mithilfe der Frischhaltefolie zu einer festen und gleichmäßigen Rolle zusammenrollen.
6. An beiden Enden verknoten, dann kühl stellen.
7. Vor dem Servieren die Folie entfernen und die Rollen in mundgerechte Stücke schneiden.