



Hauptspeise: Johann Lafer

Spitzkohlröllchen mit Cranberry-Sauce

Zutaten für 4 Personen

- Für die Pilz-Speck-Kartoffeln:** Die Kartoffeln mit Schale kochen. Den Speck in etwa 5 cm lange Stücke schneiden.
1 kg Kartoffeln
6-8 Scheiben Speck Nun den Speck in einer Pfanne mit Chili und Knoblauch andünsten. Später die gekochten Kartoffeln dazugeben.
1 Chilischote
Einige Zehen Knoblauch
75 g Butter
200 g Steinpilze Die Pilze in einer Pfanne anrösten. Etwas Butter und die Cranberrys dazugeben und gut durchschwenken.
50 g getrocknete Cranberrys
- Für die Spitzkohlröllchen:** Den Spitzkohl waschen und 8 große Blätter behutsam abtrennen. Die dicken Blattrippen flach abschneiden. Mithilfe eines Rollholzes einige Male kräftig über die Blätter rollen. Das Wildfleisch würfeln und durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Die Milch in einem Topf erwärmen. Das Brötchen würfeln, mit der heißen Milch übergießen und beiseite stellen.
1 Spitzkohl
500 g Wildfleisch (aus der Keule vom Reh), alternativ: grobes Wildhack
100 ml Milch Das Wildfleisch und das Ei zu dem in Milch eingeweichten Brot geben und das Ganze mit Wildgewürzen, Senf, Salz, Pfeffer, Chili und dem Honig würzen.
1 Brötchen vom Vortag
1 Ei
1 EL körniger Senf Wenn man zum Abschmecken nicht das rohe Fleisch probieren möchte, kann man es sich kurz in einer Pfanne anbraten und dann probieren.
Salz, Chili
1 EL Honig Kräftig mit Salz würzen. Die Spitzkohlblätter auslegen, je 1-2 EL Hackfleischmasse darauf geben. Die Seiten einschlagen und die Blätter aufrollen. Mit Küchengarn binden. Fortfahren, bis 8 Spitzkohlröllchen entstanden sind.
2 Wacholderbeeren
2 Gewürznelken
1 Pimentkorn
5 schwarze Pfefferkörner Das Rapsöl in einem Bräter erhitzen. Die Spitzkohlröllchen darin von allen Seiten anbraten.
1 Zweig Rosmarin
2 EL Rapsöl
- Für die Cranberry-Sauce:** Thymian, die ungeschälten, halbierten Schalotten, einige ungeschälte Knoblauchzehen und das Cranberry-Gelee in einen Topf geben und mit Wildfond und Portwein aufgießen. Das Ganze einkochen. Anschließend die Sauce durch ein Sieb passieren.
½ Bund Thymian
3 halbierte Knoblauchzehen
300 ml Wildfond
100 ml Portwein Die kalten Butterwürfel in die Sauce einrühren.
3 Schalotten
Muskatnuss
50 g Butter, kalt, in Würfeln
Ca. 50 g Cranberry-Gelee Die Spitzkohlröllchen mit den Pilz-Speck-Kartoffeln anrichten. Die Cranberry-Sauce darüber träufeln.