



Hauptgang

Wirsingviertel, gefüllt und überbacken

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1 kg Wirsing, putzen (hässliche äussere Blätter entfernen)

Füllung:

1 EL Butter für das Anbraten des Specks und des Gemüses

1 ganze Zwiebel, gross, geschält, gewürfelt

2 Zehen Knoblauch, geschält und fein gehackt (oder gepresst)

100 gr Frühstücksspeck, gewürfelt

150 gr Champignons, geputzt, in feine Scheiben geschnitten

25 gr getrocknete Steinpilze, eingeweicht

1 dl Rahm (Sahne)

1/2 Bund Petersilie, gehackt

Aromat, Salz, Pfeffer aus der Mühle

350 gr Hackfleisch (Rind oder Halb/Halb)

1 ganzes Ei

2-3 TL Senf, mittelscharf

1 EL Tomatenmark

Salz, Pfeffer, evtl. etwas helle Sojasauce

Guss:

150 gr Crème fraîche

6 EL Milch

200 gr Käse, gerieben, Gruyère (Surchoix) oder Bergkäse

Butter für das Ausbuttern der Gratinform und für Butterflocken

Zubereitung:

Backofen Den Backofen auf 200 Grad vorheizen

Wirsing Ein paar der äusseren Wirsingblätter ablösen und fein hacken.

Steinpilze Steinpilze in lauwarmem Wasser einweichen

Den Wirsing danach vierteilen, den Strunk etwas flach schneiden. . Die Viertel müssen aber noch gut zusammen halten. In reichlich Salzwasser 5-7 Minuten blanchieren, danach mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Steinpilze Die Steinpilze nach dem Aufweichen zusammen mit dem Einweichwasser pürieren (Mixer).

Bratpfanne; Butter, Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Champignons, Steinpilze, Petersilie, Rahm Butter erhitzen und den Speck darin anbraten. Zwiebeln und Knoblauch sowie den gehackten Wirsing dazu geben und mitdünsten. Danach die Champignons zufügen und so lange dünsten bis das aus den Pilzen austretende Wasser verdunstet ist. Dann das Steinpilzpüree und die Petersilie sowie Rahm zugeben, mit kräftig Aromat, wenig Salz und Pfeffer würzen. Beiseite stellen und abkühlen lassen.

Hackfleisch, Ei, Tomatenmark, Salz, Pfeffer Das Hackfleisch zusammen mit dem Ei, dem Tomatenmark mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und danach die Fleischmasse unter die abgekühlte Speck/Gemüsemasse mischen.

Gratinform Eine Gratinform mit Butter ausstreichen

Wirsingviertel Die Wirsingviertel in die Gratinform geben. Die Hackfleisch/Speck/Gemüsemasse zwischen die Blätter der Wirsingviertel (und auf die Wirsingviertel) streichen.

Crème fraîche, Milch Die Crème fraîche zusammen mit der Milch verrühren und über den Inhalt der Gratinform giesen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und Butterflöckli belegen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 35-40 Minuten goldbraun überbacken.