

Schlachte-Platte im Blätterteig

Für 4 Personen

Für die Teigtaschen:

| | | |
|-----------------------|---------------------------|----------------------------|
| 500 g Spitzkohl | 2 Schalotten | 1 kleiner Apfel |
| 1,5 EL Butter | 40 ml Balsamico | 100 ml Geflügelfond |
| 1 Lorbeerblatt | 1 Zweig Thymian | weißer Pfeffer |
| 60 ml Rieslingsekt | 1 TL Honig | 4 Zweige Majoran |
| 150 g Kasseler-Nacken | 2 Blutwürste im Naturdarm | 2 Leberwürste im Naturdarm |
| 400 g Blätterteig | 2 Eigelb | 2 EL Milch |
| 40 g Speck, dünn | 1 Zwiebel | 1 EL Mehl |
| 100 ml Frittierfett | | |

Für die Sauce:

| | | |
|----------------|----------------------|------------------|
| 1 Schalotte | 1 EL Butter | 100 g Sauerkraut |
| 30 ml Weißwein | 200 ml Geflügelbrühe | 80 ml Sahne |
| Salz, Pfeffer | 1 Prise Muskat | |

Kohl waschen, halbieren und den Strunk ausschneiden, dann Kohl in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln. Schalotten schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen, Schalotten und Apfelscheiben darin farblos anschwitzen. Balsamico zugeben und diesen etwas einkochen lassen, dann Geflügelfond angießen und aufkochen. Kohlstreifen in den kochenden Ansatz geben und leicht salzen. Lorbeerblatt, Thymian und etwas Pfeffer zugeben und alles zugedeckt ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Dann den Sekt aufgießen, weitere 10 Minuten kochen. Zuletzt Honig und 1 TL Butter untermischen und das Kraut abschmecken. Majoran abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Kasseler in dünne (2 mm) Spalten schneiden. Von Blut und Leberwurst den Darm entfernen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Blätterteig dünn ausrollen und in 4 Rechtecke von 16 x 30 cm schneiden. In die Mitte der Teigstücke etwas Kraut, darauf Blut-, Leberwurst und Kasseler legen. Mit etwas Kraut bedecken und mit frischem Majoran bestreuen. Eigelbe mit Milch verquirlen. Die Seitenränder des Blätterteigs mit verquirltem Eigelb bestreichen, überschlagen und zu einem Päckchen verschließen. Mit der Verschlussnaht nach unten die Päckchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Oberfläche der Teigpäckchen komplett mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 12-15 Minuten goldbraun backen. In der Zwischenzeit für die Sauce Schalotte schälen und fein schneiden. Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotte darin anschwitzen. Sauerkraut zugeben, mit Weißwein ablöschen und diesen etwas einkochen lassen. Dann Geflügelbrühe angießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Sahne hinzufügen, einmal aufkochen.

Die Sauce fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Rest Butter unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eine Pfanne erhitzen und die Speckscheiben darin knusprig braten. Zwiebel schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden, Mehl darüber streuen und gut mischen. In einer tiefen Pfanne Frittierfett erhitzen und die Zwiebelstreifen darin knusprig ausbraten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Blätterteigtaschen auf Tellern anrichten, aufschneiden, die Sauce angießen, Speck und Zwiebeln obenauf geben und servieren.

Jörg Sackmann am 11. Oktober 2016