

Schweine-Braten mit Wirsing-Fußball

Für 4 Portionen

Schweinebraten:

1 kg Oberschale vom Schwein	Zwiebeln, Karotte	Lauch, Sellerie
1 L Weißwein	1 Lorbeer	1 Piment

Kartoffeln:

300 g Kartoffeln	Olivenöl	frischer Rosmarin
Bergsalz		

Rosmarin-Buletten:

400 g gem. Hackfleisch	1 eingeweichtes Brötchen	1 Schalotte
1 TL frischer Rosmarin	1 Ei	1 Msp. Currypulver
1 Msp. Paprikapulver	1 EL Senf	Salz, Pfeffer

Wirsing-Fußball:

1 Wirsingkopf	200 g Crème-fraiche	Salz, Pfeffer
---------------	---------------------	---------------

Oberschale von allen Seiten kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Bräter von allen Seiten scharf anbraten. Rausnehmen und im Bräter Röstgemüse (Zwiebel, Karotte, Lauch, Sellerie) anschwitzen, mit etwas Weißwein ablöschen. Oberschale hinzugeben und zur Hälfte mit Weißwein und zur anderen Hälfte mit Wasser aufgießen, so dass die Oberschale halb bis dreiviertel bedeckt ist. Etwas Lorbeer und Piment dazugeben und im Ofen bei 150 Grad $1\frac{1}{2}$ - 2 Stunden schmoren.

Kartoffeln:

Die Kartoffeln, je nach Größe, halbieren oder in Spalten schneiden. Auf einem Backblech mit ausreichend Olivenöl beträufeln und mit genügend Bergsalz würzen. Das Blech für 20 Minuten bei 180° Grad in den Ofen schieben.

Rosmarin-Buletten:

Schalotte klein schneiden und mit 400 g Gehacktem (halb und halb), einem eingeweichtem Brötchen, einem Ei, Curry- sowie Paprikapulver, 1 EL Senf, 1 TL Rosmarin zu einer Masse vermischen, nach Bedarf Salz und Pfeffer ergänzen. Die Hände zum Bulettenformen mit kaltem Wasser befeuchten und kleine Buletten rollen. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Buletten bei mittlerer Hitze braten.

Wirsing-Fußball:

Wirsingkopf abkochen und 8 große Blätter abtrennen. Diese in Eiswasser abschrecken und den Rest des Wirsings klein schneiden und mit Schalotten anschwitzen. Mit Weißwein und Crème fraiche abschmecken. Die Masse in einer Schöpfkelle zu einer Kugel formen und als Füllung auf das Wirsingblatt legen. Blatt sackartig um die Füllung formen und in einem Küchentuch festziehen, damit die restliche Flüssigkeit ausgewrungen wird und ein Ball entsteht. Die Bälle umgekehrt, mit der ebenen Seite nach oben, auf ein Blech geben und bei 100° Grad ca. 8 Minuten im Ofen erhitzen.

Den Braten nach Ablauf der Zeit aus dem Ofen und dem Bräter nehmen und warm stellen. Die Flüssigkeit mit dem Gemüse durch ein feines Sieb passieren. Die Oberschale aus dem Ofen holen, in Scheiben schneiden, mit etwas Sauce, den Rosmarinkartoffeln, den Buletten und den Wirsing-Fußbällen anrichten.

Frank Rosin am 25. August 2014