

Wild-Spitzkohl-Röllchen mit Cranberry-Soße

Für 4 Personen

Für die Pilz-Speck-Kartoffeln:

1 kg Kartoffeln	6-8 Scheiben Speck	1 Chilischote
Knoblauchzehen	75 g Butter	200 g Steinpilze
50 g getr. Cranberrys		

Für die Spitzkohlröllchen:

1 Spitzkohl	500 g Wildfleisch	100 ml Milch
1 Brötchen vom Vortag	1 Ei	1 EL körniger Senf
Salz, Chili	1 EL Honig	2 Wacholderbeeren
2 Gewürznelken	1 Pimentkorn	5 schwarze Pfefferkörner
1 Zweig Rosmarin	2 EL Rapsöl	

Für die Cranberry-Sauce:

$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	3 halbierte Knoblauchzehen	300 ml Wildfond
100 ml Portwein	3 Schalotten	Muskatnuss
50 g Butter-Würfel, kalt	50 g Cranberry-Gelee	

Für die Pilz-Speck-Kartoffeln:

Die Kartoffeln mit Schale kochen. Den Speck in etwa 5 cm lange Stücke schneiden.

Nun den Speck in einer Pfanne mit Chili und Knoblauch andünsten. Später die gekochten Kartoffeln dazugeben.

Die Pilze in einer Pfanne anrösten. Etwas Butter und die Cranberrys dazugeben und gut durchschwenken.

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. 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.

Wenn man zum Abschmecken nicht das rohe Fleisch probieren möchte, kann man es sich kurz in einer Pfanne anbraten und dann probieren.

Kräftig mit Salz würzen. Die Spitzkohlblätter auslegen, je 1-2 EL Hackfleischmasse darauf geben. Die Seiten einschlagen und die Blätter aufrollen. Mit Küchengarnt binden. Fortfahren, bis 8 Spitzkohlröllchen entstanden sind.

Das Rapsöl in einem Bräter erhitzen. Die Spitzkohlröllchen darin von allen Seiten anbraten.

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.

Die kalten Butterwürfel in die Sauce einrühren.

Die Spitzkohlröllchen mit den Pilz-Speck-Kartoffeln anrichten. Die Cranberry-Sauce darüber träufeln.

Johann Lafer am 31. März 2018