

# Schlachte-Platte, Dip, Risolee-Kartoffeln, Jägerkohl

## Für 4 Portionen

1 kg kleine Kartoffeln	100 g Butter	4 $\frac{1}{2}$ Zwiebeln
1 Pack. Kräuter	2 Gewürzgurken	2 hartgekochte Eier
500 g Schmand	1 EL Mayonnaise	1 EL Senf
$\frac{1}{4}$ Weißkohl	1 Prise Kümmel	100 g Speckwürfel
2 EL Weißweinessig	200 ml Gemüsebrühe	4 kleine Steaks (à 70 g)
2 EL Butterschmalz	4 kleine Schnitzelchen (à 50 g)	2 EL Mehl
1 Ei	4 EL Semmelbrösel	200 g Presskopf
200 g Leberwurst	200 g Blutwurst	2 hausgemachte Krakauer
100 g Wildschweinschinken	180 g Jagdwurst	1 Glas Mixed Pickels
4 Gewürzgurken	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz		

Die Kartoffeln schälen, halbieren und in kochendem Salzwasser weich garen. Abgießen und ausdampfen lassen. In der Zwischenzeit für den Dip die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Zwiebeln schälen und eine halbe Zwiebel mit den abgetropften Gewürzgurken in feine Würfel schneiden. Die Eier schälen und ebenfalls hacken. Schmand, Mayonnaise und Senf in einer Schüssel vermischen. Kräuter, Zwiebel, Gurken und Eier unterheben. Den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseitestellen.

Für den Kohl zwei Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Vom Kohl die äußeren Blätter entfernen, den Kopf vierteln und ohne Strunk in feine Streifen schneiden. 50 Gramm Butter in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig schwitzen. Weißkohl, Speckwürfel sowie Kümmel dazugeben und einige Minuten mitschwitzen. Mit dem Weißweinessig ablöschen und mit der Brühe auffüllen. Den Kohl bei mittlerer Hitze 10-12 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm halten.

Für die Kartoffeln zwei Zwiebeln nach Belieben in Würfel oder Ringe schneiden. 50 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze anbraten. Die Kartoffeln dazugeben und mitbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm halten.

Für das Fleisch den Backofen auf 75 °C vorheizen. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin von beiden Seiten je nach Dicke etwa 1 Minuten braten. Herausnehmen und im heißen Backofen nachziehen lassen. Das Schnitzelfleisch erst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und abschließend in den Semmelbröseln wenden. Das restliche Butterschmalz in der Schnitzelpfanne erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite etwa 2 Minuten goldbraun braten.

Steaks, Schnitzel und restliche Wurst auf einer großen Platte anrichten und mit Gurken und Mixed Pickles garniert servieren. Den Grüne-Sauce-Dip, die Risoleekartoffeln und den Jägerkohl separat dazu servieren.

Frank Rosin am 22. März 2016