

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: Interspot (Beispielfoto)



Wildkrautroulade mit Apfel, Maroni & Pilzen

Live Kochen mit Robert Letz

Für 4 Personen · 8 kleine Rouladen

Herbstliche Krautrouladen mit saftiger Wildfülle, Apfel, Maroni und Pilzen, serviert mit Sellerie-Erdäpfel-Creme und Wacholderjus.

Für die Krautrouladen

8 große Blätter Weißkaut oder Sarmablätter
400 g Wildfaschiertes, z. B. Hirsch oder Reh (Alternativ Rindfleisch)
120 g Pilze, z. B. Kräuterseitlinge, Champignons oder Steinpilze
80 g gegarte Maroni
100 g säuerlicher Apfel
80 g Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Ei
40 g Semmelbrösel
1 TL Majoran
½ TL Thymian
3 Wacholderbeeren, fein zerdrückt
Salz, Pfeffer
1 EL Butterschmalz
ca. 250 ml Wildfond oder Rindsuppe

Für den Wacholderjus

Bratenrückstand der Rouladen
100 ml kräftiger Rotwein
250 ml Wildfond oder Rindsuppe
3 Wacholderbeeren
1 kleiner Zweig Thymian
20 g kalte Butter
Salz, Pfeffer

Für die Sellerie-Erdäpfel-Creme

300 g Knollensellerie
250 g mehliges Erdäpfel

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

100–150 ml Milch
50 ml Schlagobers
30 g Butter
Muskatnuss
Salz

Zum Fertigstellen

50 g Maroni
½ Apfel
etwas Butter
frischer Thymian oder Petersilie
optional: einige Preiselbeeren

Zubereitung:

Die Krautblätter vorsichtig vom Kopf lösen. Den dicken Strunk flach schneiden und die Blätter in kräftig gesalzenem Wasser etwa 2 Minuten blanchieren. In Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Pilze sehr fein schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und gemeinsam mit den Pilzen in wenig Butterschmalz kräftig anrösten. Die Flüssigkeit der Pilze weitgehend verdampfen lassen und die Mischung anschließend auskühlen lassen.

Apfel in kleine Würfel schneiden, die Maroni grob hacken. Wildfaschiertes mit Pilzmischung, Apfel, Maroni, Ei und Semmelbröseln vermengen. Mit Majoran, Thymian, Wacholder, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Jeweils etwas Fülle auf ein Krautblatt oder Sarmablatt setzen, die Seiten einschlagen und straff zu einer Roulade rollen.

Die Rouladen in Butterschmalz rundherum kräftig anbraten. Mit etwas Wildfond untergießen und zugedeckt bei 170 °C etwa 25–30 Minuten im Backrohr schmoren.

Für die Sellerie-Erdäpfel-Creme Sellerie und Erdäpfel würfeln und weich kochen. Abseihen und kurz ausdampfen lassen. Mit heißer Milch, Obers und Butter fein pürieren. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Creme soll deutlich feiner und weicher als ein klassisches Erdäpfelpüree sein.

Die fertigen Rouladen aus dem Bräter nehmen. Den Bratenrückstand mit Rotwein ablöschen und deutlich reduzieren. Wildfond, Wacholder und Thymian zugeben und kräftig einkochen. Abseihen, abschmecken und unmittelbar vor dem Servieren mit kalter Butter montieren.

Für die Garnitur Maroni grob zerbrechen und in Butter anrösten. Apfel in kleine Spalten oder Würfel schneiden und nur kurz mitbraten, sodass er noch Biss und Säure behält.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Anrichten

Sellerie-Erdäpfel-Creme als breiten Spiegel auf den Teller geben. Zwei kleine Wildkrautrouladen pro Person daraufsetzen bzw. eine davon schräg halbieren, damit die Fülle sichtbar wird. Wacholderjus rundherum ziehen. Mit gebratenem Apfel, Maroni und frischem Thymian oder Petersilie fertigstellen.