

Schmeckt perfekt



Rezept von Heinz Reitbauer

Gefüllter Krautkopf

2 Stunden (ohne Stehzeit)/für Ehrgeizige



Zutaten für 6-8 Personen

475 g Schweinefleisch (mager), 115 g Schweinsrückenfett, 45 g Lardo, 215 g Zwiebel (gewürfelt), 30 g Knoblauch (gewürfelt), 2 g Koriander (geröstet und gemörsert), 2 g Senfsaat (geröstet und gemörsert), 2 g Cayennepfeffer, 1 TL Paprikapulver edelsüß, 75 g Butter, 1/2 Semmel (in Milch eingeweicht), 50 g Topaz-Apfel (gewürfelt), 10 g Karpatensalz, 45 g Dörripflaumen (würflig geschnitten), 2 EL Liebstöckel (gehackt), 2 EL Kerbel (gehackt), 1 EL Majoran (getrocknet), schwarzer Pfeffer (gemahlen), 1 Kopf Braunschweiger Kraut, 2 Zehen schwarzer Knoblauch, 4 blanchierte Krautblätter, 2 Dörripflaumen, 4 Stück Schweinsnetz (gewässert), 750 ml Rindsuppe, 20 kleine Heurige (gesäubert), 15 Schalotten, 5 Thymianzweige, ca. 500 ml Schmorfond (vom Krautkopf), 1 TL Maisstärke zum Binden, grober Senf, 3 EL kleine Kapern (in Essig, ohne Stiel), Brunnenkresse.

Zubereitung

Schweinefleisch, Schweinsrückenfett und Lardo in Würfel schneiden und auf Eis kühlen. In einer Kasserolle die Butter aufschäumen lassen und Zwiebel, Knoblauch, Koriander, Senfsaat, Cayennepfeffer und Paprikapulver darin ca. 10 Minuten karamellisieren lassen. Anschließend in den Kühlschrank stellen.

Das gekühlte Fleisch und die Zwiebelmasse mit der gut ausgedrückten Semmel, sowie dem Apfel durch die 4 mm-Scheibe des Fleischwolfes drehen und sofort wieder auf Eis kühlen. Die Fleischmasse mit Karpatensalz, gedörrten Pflaumen, Liebstöckel, Kerbel, Majoran und Pfeffer abschmecken und zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Den unteren Strunk vom Kraut abschneiden und die äußersten Blätter entfernen. Ein Blatt nach dem anderen vom Krautkopf lösen. Dabei darauf achten, dass die Blätter ganz bleiben. Das Krautherz im Ganzen belassen. Die Blätter für 10 Sekunden in kochendem Salzwasser blanchieren.

Das Herz für ca. 3-4 Minuten blanchieren. Auf einem Küchentuch gut abtropfen lassen. In die Mitte jedes Krautblattes, je nach Blattgröße, ca. 2 EL Faschiertes streichen und dabei die Blattränder frei lassen.

Die 4 größten Blätter ohne Füllung beiseite stellen. Nun mit dem Zusammenbauen des Krautkopfes beginnen. Dafür mit dem blanchierten, getrockneten Krautherz-Strunk nach unten liegend starten. Die gefüllten Blätter nebeneinander, kreisförmig, leicht überlappend

am Krautherz fixieren, sodass letztendlich der Krautkopf wieder seine ursprüngliche Form erhält. Dabei mit den kleinsten Blättern starten.

Die Knoblauchzehen sowie die Dörripflaumen in Scheiben schneiden. Auf dem gefüllten Krautkopf verteilen und mit den beiseite gelegten Krautblättern ummanteln.

Das gewässerte Schweinsnetz ausbreiten. Den gefüllten Krautkopf mit dem Schweinsnetz ummanteln, so dass die Öffnung beim Krautstrunk liegt. Sofort kühl stellen. Die Rindssuppe in einem gusseisernen Schmortopf mit Deckel einmal aufkochen lassen. Den gefüllten Krautkopf mit dem Strunk nach unten in die heiße Rindssuppe einlegen.

Die Erdäpfel sowie die geschälten ganzen Schalotten und den Thymian zum Kraut in den Schmortopf geben und aufkochen. 60 Minuten im Rohr bei 180 °C Ober- und Unterhitze garen. Ab und an den Deckel öffnen und mit dem Schmorflüssigkeit übergießen. Nach 1 Stunde Garzeit den Deckel vom Schmortopf nehmen und den Krautkopf weitere 15 bis 20 Minuten goldbraun schmoren.

Den Krautkopf aus dem Backrohr nehmen und warm halten. Den Schmorflüssigkeit aufkochen und mit Maisstärke ganz leicht binden. Senf sowie Kapern zufügen und mit frischer Brunnenkresse anrichten.