

Kassler im Blätterteigmantel

VORBEREITEN

150
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Frischhaltefolie

Ich freue mich jedes Jahr wieder auf die Kassler-Saison. Na gut, Kassler gibt es das ganze Jahr, aber die meisten Rezepte sind dann doch deftig winterlich. Meine Großmutter konnte fantastische Kassler Gerichte kochen. Einer meiner absoluten Favoriten war immer ein krosses Kassler-Karree aus dem Backofen, dazu fluffiges Kartoffelpüree und Sauerkraut. Die Zeiten sind etwas vorangeschritten, Gerichte werden anders gekocht und präsentiert als noch vor 20 Jahren. Darum war es an der Zeit, die gute Hausmannskost auf ein neues Level zu katapultieren.

Die Zubereitung ist eine Mischung aus einem klassischen Beef-Wellington und einer Sushirolle. Herzhaft salziger Prosciutto bildet die äußere Schicht. Darunter liegt ein weiches Kartoffel-Parmesan-Püree und Weißweinsauerkraut. Das Herzstück bildet das kross angebratene Kassler. Alle Komponenten werden zu einer Rolle geformt, mit Blätterteig ummantelt und braun gebacken. Ein ganzes Gericht in einer Rolle.

- 1 -

Kartoffeln schälen und vierteln. Knoblauch schälen und zusammen mit den Kartoffeln in einem Topf mit reichlich Wasser auf hoher Stufe ca. 15 Minuten weichkochen.

- 2 -

Wasser abgießen und zusammen mit Sahne, Butter, Parmesan, Salz, Pfeffer und Muskatnuss pürieren.

- 3 -

Wacholderbeeren mit der Messerseite zerdrücken und zusammen mit Lorbeerblatt und Sauerkraut in Butterschmalz auf mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anrösten.

Zutaten Für 4 Portionen

Für das Kassler

800 g Kassler am Stück
3 Esslöffel feiner Senf
150 g Prosciutto in Scheiben
1 Rolle Blätterteig
1 Eigelb

Für das Püree

400 g mehligkochende Kartoffeln
30 ml Sahne
60 g Butter
50 g geriebener Parmesan
3 Teelöffel grober Dijon-Senf
1 Knoblauchzehe
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Für das Sauerkraut

400 g Sauerkraut
1 Esslöffel Butter(schmalz)
30 ml Weißwein
4 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Kassler im Blätterteigmantel

Mit Weißwein ablöschen und 10 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen.

Beeren und Blatt entfernen. Petersilie hacken, untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 4 -

Ofen auf 150 °C vorheizen.

- 5 -

Kassler in einer Pfanne bei mittelstarker Hitze in Butterschmalz von allen Seiten ca. 10 Minuten anrösten.

- 6 -

Kassler in der Pfanne von allen Seiten mit Senf bepinseln und für 15 Minuten unter Alufolie in den Ofen geben.

- 7 -

Frischhaltefolie auf der Arbeitsplatte ausrollen und den Prosciutto darauf in 2 Reihen überlappend nebeneinander auslegen. Schinken gleichmäßig mit Kartoffelpüree bestreichen. Dabei an den Rändern 3 cm freilassen. Sauerkraut gründlich ausdrücken und auf dem Püree verteilen. Kassler in die Mitte setzen und leicht andrücken.

- 8 -

Aus den Zutaten mit Hilfe der Folie eine Rolle formen (Folie nicht mit einrollen). Die Seiten wie ein Bonbon zusammendrehen und 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

- 9 -

Backofen auf 200 °C vorheizen.

- 10 -

Blätterteig auslegen. Kassler aus der Folie nehmen, auf den Teig legen, einschlagen und überstehenden Teig abschneiden. Seiten wie ein Geschenk einschlagen. Kassler in Blätterteig in Klarsichtfolie einschlagen, Seiten verdrehen und nochmals 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

- 11 -

Eigelb verquirlen und Blätterteig einpinseln. Kassler auf einem Backblech im Ofen ca. 20 Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun ist.