

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche» 2015

Krautpizokels mit Hirschschnitzel an Wachholdersauce mit Rotkraut garniert

Hauptgang von Iris Riatsch

Für 4 Personen

Für die Krautpizokels

- ein kleiner Wirsing, fein geschnitten
- 5 grosse oder 8 mittlere Kartoffeln für die Masse
- 3 kleine Kartoffeln, in Würfel geschnitten
- 250 g Halbweissmehl
- wenig Milchwasser
- Salz
- geriebener Käse
- Paniermehl
- Butter

Für die Hirschschnitzel

- 8 Hirschschnitzel
- etwas Rapsöl
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 kleines Stück Ingwer, fein gehackt
- ein paar Tropfen Zitronensaft
- eingesottene Butter, zum Anbraten
- Salz, Pfeffer

Für die Wachholdersauce

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- etwas Gin
- 1 ½ dl Bratensauce
- 8 Wachholderbeeren
- frischer Thymian, Rosmarin, Salbei, Majoran, fein gehackt (oder in einem Gewürzstrauss)
- Salz und Pfeffer
- Preiselbeeren- oder Johannisbeerkonfitüre
- etwas Rahm

Für das Rotkraut

- 800 g Rotkraut, fein geschnitten
- 2 Äpfel, geraffelt
- Salz und Streuwürze
- 3 EL Portwein
- 1 dl Rotwein
- 1 EL Balsamico
- 3 EL Himbeeressig
- 5 g Zucker
- 2 EL Himbeersirup
- 1 dl Gemüsebrühe
- 2 dl Orangensaft
- 20 g eingesottene Butter
- 20 g Erdnussöl
- 1 kleines Lorbeerblatt, 8 Pfefferkörner zerdrückt, 1 Zimtstange klein, 2 Wachholderbeeren, im Gewürzsäcklein
- 1 TL Kartoffelstärke
- etwas Rotwein
- evtl. etwas Himbeermarmelade, zum Abschmecken
- karamellierte Esskastanien, für die Garnitur

Zubereitung Krautpizokels

Ofen auf 180 °C vorheizen.

Für die Pizokel den Wirsing 5 - 10 Minuten im Salzwasser blanchieren, abgiessen und kalt abschrecken.

Die Kartoffeln schälen und an der Bircherraffel raffeln. Den Kartoffelsaft gut ausdrücken. Mit den restlichen Zutaten vermischen und zu einem festen Teig verarbeiten.

In einer Pfanne 2 Liter Salzwasser aufkochen, die Kartoffelwürfel hineingeben. Den festen Teig auf einem Brett zu länglichen Pizokels formen und ebenfalls ins kochende Wasser geben. Sobald die Kartoffelwürfel gegart sind, zusammen mit den Pizokels mit der Schaumkelle herausheben. Sorgfältig mit dem Wirsing mischen und in eine Gratinform schichten, mit Käse bestreuen. Das Paniermehl in etwas Butter bräunen und über den Gratin verteilen. Für 20 Min. überbacken.

Zubereitung Hirschschnitzel

Hirschschnitzel mit Rapsöl, Knoblauch, Ingwer und Zitronensaft für einige Stunden marinieren. Danach die Schnitzel leicht flach klopfen und auf Haushaltspapier trockentupfen. Mit Salz und Pfeifer würzen. Beidseitig sehr heiss und kurz anbraten. Im Ofen bei 80 °C 30 Min. mit Alufolie zugedeckt niedergaren.

Zubereitung Wachholdersauce

Für die Sauce im Bratenfond die Zwiebeln und Knoblauch kurz andünsten, mit wenig Gin ablöschen. Bratensauce, Kräuter und Gewürze begeben und 15 Minuten köcheln lassen. Mit 1 EL Konfitüre, Salz, Pfeffer und etwas Rahm abschmecken. Die Kräuter und Wachholderbeeren können nun nach Belieben abgeseibt werden.

Zubereitung Rotkohl

Den geschnittenen Rotkohl mit dem geraffeltem Apfel und den restlichen Zutaten bis und mit Orangensaft mischen. Von Hand gut durchkneten und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen. Am nächsten Tag in einer Pfanne Butter und Öl erhitzen und das Kraut darin dünsten. Evtl. kann etwas Bouillon zugefügt werden. Gewürzsäcklein begeben und ca. 1 ½ Stunden köcheln lassen.

Die Kartoffelstärke mit wenig Rotwein mischen und abbinden. Nach Belieben mit wenig Himbeermarmelade abschmecken.

Anrichten

Die Schnitzel mit der Sauce auf den Teller geben. Zusammen mit dem Rotkohl und den Pizokels anrichten. Rotkohl mit karamellisierten Kastanien ausgarnieren.