

# Kochen mit Klaus

## Was den Franken schmeckt:

### Rehrückenfilets im Wirsingmantel

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 Rehrücken, 8-10 äußere Wirsingblätter, 1 Zwiebel, gem. Kümmel,
- Salz, Pfeffer, 80 ml Sherry, 500 g feines Wurstbrät, 2 Knobizehen, Öl,
- 400 ml Wildfond, 100 ml Rotwein, 3 EL Bratensaft, Saucenbinder,
- 100 ml Sahne, 3 EL TK-Petersilie, 100 g Preiselbeeren

#### Zubereitung:

1. Filets vom Knochen lösen, mit Salz, Pfeffer, Kümmel würzen, in eine Dose geben u. mit Sherry beträufelt 1 Std. kühl stellen, nach 30 Min. wenden. Äußere Wirsingblätter entfernen u. in heißem Salzwasser 6-8 Min. blanchieren, trockentupfen, Strunk keilförmig ausschneiden u. Mittelrippe flach abschneiden. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln.



2. Filets in wenig Öl anbraten. Wurstbrät mit Sahne, Sherry, Salz, Pfeffer, Kümmel u. 1 EL Petersilie zu einer Masse verkneten. Je 4-5 Wirsingblätter überlappend nebeneinander legen, je 1/2 der Masse darauf geben, Filets aufsetzen, aufrollen u. mit Bindegarn fixieren. Wirsing-Filets in einem Bräter anbraten u. im vorgeh. Ofen bei 200°C 30 Min. garen. Wenden u. weitere 30 Min. fertig garen.



3. Zwiebeln u. Knobi in Öl anbraten, mit Wildfond ablöschen, Bratensaft u. Preiselbeeren einrühren, mit Binder dicken u. aufkochen. Mit Wein verlängern, mit Salz, Pfeffer u. Petersilie würzen. Wirsing-Filets halbieren, auf der Sauce zu der Beilage servieren.



*Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln servieren!*



Erstellt von Klaus am 11.12.2016