

„Stadt, Land, Lecker“ vom 7. Mai 2019] Rezept von Chris Hegmann



Wirsingwickel und Bratwurst vom Bachsaibling mit gefüllten Kartoffeltaschen

Das Vorbild für diese Kombination ist der traditionelle Pfälzer Winzerteller: ein deftiges Potpourri unterschiedlicher Schweinefleischerzeugnisse. Chris Hegmann gestaltet ihren Winzerteller aber erstens eine Nummer feiner und zweitens aus Fisch, genauer gesagt steht der Bachsaibling, ein lachsartiger Fisch, im Fokus. Den Saibling gibt es einmal in Form einer Wirsingroulade sowie als Bratwurst. Dazu gibt es gefüllte Kartoffeltaschen.

Zutaten für den Wirsingwickel vom Saibling:

400 g	Saiblingsfilet
200 g	Forellenfilets (angefroren)
100 ml	Sahne (sehr kalt)
8 Scheiben	Schwartenmagen (etwas dicker geschnitten)
8	große Wirsingblätter
ca. 150 g	Schweinenetz (mindestens zwei Stunden gewässert)
	Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Zubereitung:

1. Die Wirsingblätter vom Kopf ablösen und die festen Strünke heraustrennen. Die Blätter kurz in kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Dadurch werden die Blätter weich und man kann sie später formen.
2. Die Saiblingsfilets gegebenenfalls noch von Gräten befreien und in längliche Stücke zuschneiden. Abschnitte später für die Wurstfüllung verwenden.
3. Forellenfilets ebenfalls auf Gräten untersuchen. Danach grob würfeln und im Tiefkühlfach anfrieren. Behälter und Messer des Cutters (Küchenmaschine, Moulinette) ebenfalls zunächst ins Gefrierfach legen.
4. Forellenfilets mit Sahne zu einer homogenen, streichfähigen Masse, einer sogenannten Farce, zerkleinern. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb würzen.
5. Die Wirsingblätter sorgfältig auf Küchenpapier trocknen. Die Farce nun mit einem Spatel auf jeweils zwei überlappend ausgebreitete Wirsingblätter aufstreichen.

6. Die Saiblingsstücke in jeweils zwei Scheiben Schwartenmagen einschlagen, mittig auf den Wirsingblättern platzieren und ebenfalls einschlagen. Zum Schluss in zugeschnittene Schweinenetzstücke einwickeln.
7. Die Rouladen kurz und scharf anbraten, damit der Wirsing etwas Farbe annimmt. Danach circa 15 Minuten bei milder Hitze (circa 100°C) im Backofen garen.

Zutaten für die Bratwurst vom Saibling:

300 g	Saiblingsfilet
100 g	Seelachsfilet
ca. 2 m	Wurstdärme Kaliber 18 (erhältlich auf Vorbestellung beim Metzger)
	Schnittlauch, Dill, Petersilie
	Salz, Zucker, Pfeffer, Piment, Fenchelsamen, Lorbeer, Szechuanpfeffer

Zubereitung:

1. Die Wurstdärme eine Stunde in Salzwasser wässern.
2. Entgrätete Filets von Saibling und Seelachs in grobe Stücke schneiden und durch den Fleischwolf (feine Scheibe) geben.
3. Gewürze mörsern und der Masse zugeben. Kräuter fein hacken und ebenfalls zugeben.
4. Den Darm auf die Tülle eines Wurstfüllers geben (kleine Geräte findet man kostengünstig im Handel). Masse in den Wurstfüller geben und durch sanften Druck in den Darm pressen. Dabei den befüllten Darm vorsichtig vom Gerät wegziehen. Danach fingerlange Würste abdrehen.
5. Die Fischbratwürste können roh in der Pfanne gebraten werden oder vorher in 90°C heißem Wasser einige Minuten vorgebrüht werden.

Zutaten für die Kartoffeltaschen:

Für den Teig:

300 g	mehlig kochende Kartoffeln
1	Eigelb
50 g	Speisestärke
30 g	Butter (flüssig)
25 g	Speisestärke
ca. 75 g	Mehl
ca. 50 g	Hartweizengrieß
	Salz, Muskat

Für die Füllung:

1	Schalotte oder Zwiebel
½	Steckrübe
	Parmesan
	Semmelbrösel
	Petersilie, fein gehackt
	Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen und mit Schale im Ofen bei 160°C für 90 Minuten garen.
2. Das Innere der Kartoffeln mit einem Löffel herauslöfeln, stampfen oder durch eine Presse geben. Abkühlen lassen.
3. Gewürze, Eigelb, Stärke und Butter zugeben. Mehl und Grieß zugeben und Teig kneten. Dabei über die Menge von Mehl und Grieß die Konsistenz steuern. Es sollte ein nicht zu weicher, gut knetbarer Teig entstehen, der sich von der Schüssel löst.
4. Teig in Folie einschlagen und circa eine Stunde gekühlt ruhen lassen.
5. In der Zwischenzeit die Füllung herstellen: Steckrübe und Schalotte sehr fein würfeln und anschwitzen. Mit wenig Flüssigkeit ablöschen und auf kleiner Flamme durchgaren.
6. Petersilie zugeben. Die Masse nun würzen und durch Zugabe von Parmesan und Semmelbröseln binden. Es sollte keine Flüssigkeit mehr zu sehen sein.
7. Den Teig mitteldünn ausrollen und circa acht Zentimeter große Kreise ausstechen. Mit etwas Ei einstreichen und jeweils einen Esslöffel Steckrübenmasse auf eine Seite der Kreise geben.
8. Halbkreisförmig zusammenlegen. Verschließen durch das Zusammendrücken mit einer Gabel oder durch das etwas aufwändigere „Rändeln“. Hierzu wird der Rand immer wieder zwischen Daumen und Zeigefinger zusammengedreht.
9. Teigtaschen vorsichtig in siedendes (nicht kochendes!) Salzwasser geben und circa drei Minuten garen. Vorm Servieren kann man die Teigtaschen noch kurz in Butter bräunen.
10. Reste der Steckrübenfüllung können als Gemüsebeilage verwendet werden.