Rebhuhn mit Wirsing

Stufe 3

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zutaten:

4 Wirsingblätter, groß
1 Rebhuhn
Pfeffer
Salz
1/2 TL Senfpulver
50 g Butter
50 ml Aprikosen- oder Orangenlikör
100 ml Weißwein, trocken
4 EL Creme fraîche
Senf
Eiweiß

Meyer-Mayor Küchentuch Karo klein, hellgrau

Staub Cocotte rund aus Gusseisen mit Dämpfeinsatz in kirschrot

WMF Gemüsedämpfer Mini

WMF Silikon-Backpinsel Profi Plus

Skeppshult Servierpfanne mit Holzgriff und Glasdeckel

Zassenhaus Tranchierbrett aus Gummibaum (Stirnholz)

Scherenmanufaktur Paul Geflügelschere geschmiedet Nr. 308

NYNY Teller flach von Porzellanfabrik Walküre, weiß

1

Den harten Strunk der Wirsingblätter mit einem Küchenmesser entfernen. Die Blätter in einen Dämpfeinsatz legen.

2

Einen passenden Kochtopf mit Wasser befüllen und den Dämpfeinsatz in den Topf hängen. Das Wasser zum Kochen bringen und die Wirsingblätter bei geschlossenem Deckel 4 - 5 Minuten dämpfen bis sie weich sind.

3

Während die Wirsingblätter dämpfen, Brust und Keulen mit einer Geflügelschere vom Rebhuhn lösen. Mit Salz, Pfeffer und Senfpulver einreiben.

4

Die Wirsingblätter nach dem Dämpfen aus dem Dämpfeinsatz nehmen und platt ausbreiten. Mit einem Küchentuch trocken tupfen. Lassen Sie Topf und Dämpfeinsatz einsatzbereit. Beides wird später für die Krautwickel benötigt.

5

Für die Krautwickel benötigen Sie jeweils 2 Wirsingblätter und 1 Bruststück. Ein Wirsingblattblatt mit der Naht nach unten auf ein Brett legen. Die glatte Seite mithilfe eines Silikonpinsels mit Eiweiß einstreichen, das Filet an einem Ende des Wirsingblattes platzieren und einrollen.

6

Ein zweites Wirsingblatt ebenfalls mit der Naht nach unten auf ein Brett legen und mit Eiweiß bestreichen. Den Krautwickel damit ein zweites Mal umwickeln. Die fertigen Krautwickel in den Dämpfeinsatz legen.

7

Butter in einer Pfanne schmelzen und die Keulen bei mittlerer Hitze auf allen Seiten abräunen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze weitere 10 Minuten garen.

8

Den Fruchtlikör, Weißwein und Créme fraiche in die Pfanne gießen. Die Sauce unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Die Pfanne zudecken und die Rebhuhnkeulen in der Sauce noch 10 Minuten garen lassen.

9

In der Zwischenzeit den Topf mit Dämpfeinsatz auf den Herd bringen. Wasser zum Kochen bringen und die Krautwickel mit Dämpfeinsatz 6 - 8 Minuten garen.

10

Die Sauce mit Salz, frisch gemahlenen Pfeffer und Senf abschmecken. Krautwickel und Keulen mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern servieren.