

Wirsinglaiberl mit Pilz-Brät-Füllung

Zutaten (für 4 Personen):

8 schöne, große Wirsingblätter, Salz
300 g Pfifferlinge
1 Zwiebel
5 EL Rapso
1 Bund Petersilie
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
500 g Kalbsbrät
3 Eigelb
4 EL Semmelbrösel
6 EL Sahne
frisch geriebene Muskatnuss
3 Fleischtomaten
1/8 l Kalbsfond
1/8 l trockener Weißwein
2 EL Crème fraîche

ein
Rapso[®]
Rezept



Wirsinglaiberl mit Pilz-Brät-Füllung

Zubereitung:

Wirsingblätter kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und nebeneinander auf einem Tuch ausgebreitet trocknen lassen.

Pfifferlinge putzen, falls nötig, waschen und grob hacken. Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in 3 EL Rapso glasig dünsten. Die Pilze dazugeben und bei starker Hitze so lange braten, bis alle Flüssigkeit verdunstet ist. Die Petersilie hacken und die Hälfte davon unter die Pilze mischen. Salzen und pfeffern, von der Kochplatte nehmen und abkühlen lassen.

Das Kalbsbrät mit Eigelb, Semmelbrösel und Sahne verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzig abschmecken. Die Fleischtomaten blanchieren, häuten, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

Jeweils ein Wirsingblatt in eine Schöpfkelle legen, etwas von der Füllung hineingeben und die Blattränder darüberschlagen. Auf diese Weise 8 Laiberl formen.

Das restliche Rapso in einem flachen Schmortopf erhitzen. Die Laiberl mit der gewölbten Seite nach oben hineinsetzen und etwa 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Die Tomatenwürfel darüberstreuen und den Kalbsfond mit Wein aufgießen. Zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 15 Minuten gerdünsten.

Die Laiberl herausnehmen und warm stellen. Crème fraîche unter die Tomatensauce rühren und bei starker Hitze etwas einkochen lassen. Zum Schluss die restliche Petersilie untermischen und die Laiberl mit Sauce umgießen.

TIPP

Unser Sommelier empfiehlt zu diesem Gericht einen Lenz Moser Prestige Grüner Veltliner aus Niederösterreich.

