



Kassler mit Rosenkohl

Zutaten:

400g Rosenkohl
80g Speckwürfel
1 Ei
2 Scheiben Kassler
1 Rolle Blätterteig
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200ml Sahne
1 Schalotte
Pfeffer, Salz



Zubereitung:

Einen breiten Streifen Blätterteig von der Rolle abschneiden. Den Streifen halbieren und die Kassler Scheiben in jeweils eins der Vierecke Blätterteig legen. Einen Löffel Sauerrahm auf das Kassler geben und das Fleisch im Blätterteig einschlagen. Ei trennen, Eigelb verrühren und die Blätterteigtaschen damit bestreichen. Blätterteigtaschen auf ein Backblech legen und für 15 Minuten bei 210 Grad in den Ofen schieben. Pfanne vorbereiten und erhitzen. Speck mit Öl in die heiße Pfanne geben und anbraten. Schalotte würfeln und Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Beides zum Speck geben und glasig braten. Rosenkohl viertel und in die Pfanne geben. Mit Sahne und ein bisschen Wasser ablöschen und einköcheln lassen. Kirschtomaten halbieren und mit ein bisschen Butter in die Pfanne geben. Alles vermischen. Fertig! Rosenkohlsahnesoße auf dem Teller anrichten Kassler aus dem Ofen nehmen und auf der Soße anrichten! Dekorieren. Ein wunderbares Gericht. Genießen! Guten Appetit!



FRANKEN
FERNSEHEN