



FRÄNKISCHER KARPFFEN G.G.A.

Tascherl mit Grünkohl



UNSER TIPP:

Die Soße im Bräter lässt sich gut mit Speisestärke abbinden.
Als Beilage passt sehr gut Kartoffelpüree.

ZUTATEN:

1 Kopf Wirsing
80 g Grünkern, gekocht
1 große Kartoffel, gekocht und mit der Gabel grob zerdrückt
2 EL Schmalz oder Rapsöl
1 Zwiebel, fein gewürfelt
100 g Wirsing, blanchiert und klein geschnitten
80 g Sellerie, klein gewürfelt
80 g Karotte, klein gewürfelt
80 g Lauch, in feine Streifen geschnitten
50 ml Weißwein
Salz, Pfeffer
Abrieb von ½ Bio-Zitrone
1 Semmel vom Vortag
50 ml warme Milch

FÜR DIE FARCE:

250 g Filet vom Fränkischen Karpfen g.g.A., ohne Haut
50 ml Sahne
Abrieb von ½ Bio-Zitrone
1 Eiweiß
1 Scheibe Toastbrot ohne Rinde, klein gewürfelt
80 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat
50 ml Weißwein
Sahne
Brühe

ZUBEREITUNG:

Die Semmel würfeln und die warme Milch darüber gießen, einweichen lassen.

Vom Wirsing die äußeren großen Blätter abnehmen, blanchieren und in Eiswasser abschrecken. So bleibt die Farbe erhalten und das Blatt ist schon vorgegart. Den dicken Blattstruck etwas herausschneiden. Die inneren Blätter, die zu klein zum Wickeln sind, ebenfalls blanchieren und klein schneiden; diese benötigen wir noch als Fülle.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Das gesamte Gemüse zugeben und anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und ein wenig einkochen lassen. Gekochten Grünkern und die zerdrückte Kartoffel zugeben, abschmecken und in eine Schüssel geben.

Das Karpfenfilet klein würfeln und mit 50 ml Sahne und den übrigen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Für 10 Minuten in den Froster stellen. Anschließend in der Moulinette / im Thermomix sehr fein pürieren und dabei nach und nach die restliche Sahne unterarbeiten.

Nun die Farce unter die Füllung heben. Die Wirsingblätter damit füllen und von allen Seiten zu Taschen einschlagen. Mit der offenen Seite nach unten in einem Bräter in heißem Öl anbraten, mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Sahne und Brühe angießen, den Deckel schließen und im vorgeheizten Backofen (Umluft) bei 145 °C für 25–30 Minuten gar ziehen lassen.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck