Kasselerbraten in Blätterteig mit Früchten

Fleisch-Gerichte » Kasseler » Kasseler & Ananas

Zutaten (10 Personen)

» 2 Zwiebel(n)
» 2kg Kasseler
» 2 Lorbeerblatt/ -blätter
» 1 Pk. Blätterteig
» 1 Eigelb
» 4 Orange(n)
» 150g Mangochutney
» 2TL grüner Pfeffer
» 2EL Crème fraîche
» 3 kl. Ananas
» 125g Erbsen
» 300g Porree
» Salz & Pfeffer
» 6EL Salatmayonnaise
» Curry
» Petersilie

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
16-20€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Zwiebeln vierteln. Mit Kasseler und Lorbeerblättern in reichlich kochendes Wasser geben und ca. 11/4 Stunde garen. Abtropfen lassen. Blätterteigscheiben nebeneinander auftauen lassen. Eine Scheibe etwas ausrollen, nach Belieben kleine Schweine und Kleeblätter ausstechen.

2. Restlichen Blätterteig auf bemehlter Arbeitsfläche zum Rechteck (ca. 30x45cm) ausrollen. Braten in den Teig einschlagen, Naht andrücken. Mit der Nahtseite nach unten auf die Fettpfanne des Backofens legen. Eigelb verquirlen, Blätterteig damit bestreichen und mit einigen Plätzchen garnieren. Im heißen Ofen bei 175°C ca. 30min backen. Restliche Figuren ebenfalls mit verquirltem Eigelb bestreichen. 5min vor Ende der Backzeit mit auf die Fettpfanne geben und backen.

3. Orangen zu Körbchen schnitzen. Fruchtfleisch aushöhlen und würfeln. Mit Mango-Chutney und grünem Pfeffer verrühren und in die Orangen füllen. Je einen Klecks Crème fraîche darauf geben.

4. Ananas halbieren. Fruchtfleisch herausschneiden und etwas kleiner schneiden. Erbsen auftauen lassen. Porree in feine Ringe schneiden, in kochendem Salzwasser ca. 2min blanchieren, abtropfen. Porree, Ananas, Erbsen und Salatmayonnaise verrühren. Mit Salz und Pfeffer und Curry abschmecken. In die Ananashälften füllen. Mit Petersilie garnieren. Braten und Plätzchen mit gefüllten Früchten anrichten.

Nährwerte: 780kcal/E58g/F43g/KH42g pro Portion

angelegt am: 01.05.2003 Rezept-Nr: 300

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke