



Kasselerbraten im Blätterteig (Schweinshals)

Kasseler kann von unterschiedlichen Stücken vom Schwein stammen (z.B. Nierstück, Schulter). Der mit Fett gut durchgezogene Schweinshals ist für mich erste Wahl, er wird geschmackvoll und sehr saftig. Kasseler wird zuerst gebeizt und anschliessend geräuchert, so braucht er bei der Zubereitung kaum mehr Gewürze, etwas Senf, mehr nicht. Lauch und Apfelstückchen werden als keckes, kleines Supplement zusammen mit dem Schweinshals in den Blätterteig eingepackt.

Damit der Schweinshals bei der eher kurzen Backzeit auch durchgart, muss er vorab auf Raumtemperatur gebracht werden, d.h. er muss mindestens 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank genommen werden.

Zutaten (3 Portionen)

550g geräucherter Schweinshals
1 Blätterteig ca. 24x36cm
2Tl Dijon-Senf
150g junger Lauch, gerüstet
1 säuerlicher Apfel, ca. 140g
1 Eigelb
Salz
Bratbutter

Zubereitung

Schweinshals mindestens 2 Stunden vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen und ringsum mit Senf einpinseln.

Lauch zu dünnen Scheiben schneiden. Apfel zu schmalen Schnitzen schneiden und klein scheideln. Zusammen in Bratbutter dünsten bis der Lauch weich ist, dabei leicht salzen und ab und zu wenden. Das dauert ca. 20 Minuten. Auskühlen lassen.

Blätterteig mit dem Pergament ausrollen. Zu einer Bahn, 8cm breiter als der Schweinshals zuschneiden. Geschmorter Lauch auf den Teig geben, am Anfang 1cm und an den Seiten 4cm freilassen. Die Länge des Lauchbettes sollte etwa dem Umfang der Fleischstücks entsprechen.

Schweinshals mit ca. 5cm Abstand zum Rand auf das Lauchbett legen, Teig mit Hilfe des Pergaments einrollen. Der Boden sollte aus einer doppelten Lage Teig bestehen (siehe Bilder). Teigenden verschliessen und überstehender Teig wegschneiden. Aus den Teigresten Streifen zum Dekorieren schneiden.

Ofen auf 180° vorheizen.

Eigelb verquirlen und den Teig ringsum damit bestreichen.

Im unteren Drittel des Ofen 45 Minuten backen. Ofen ausschalten, kurz entlüften und den Braten 20 Minuten nachziehen lassen.







