Lattichwickel mit Kalbsbrät

Auch Blätter von einem kleinen Lattich lassen sich gut befüllen, der Anteil des Grüns wird im Verhältnis zur Füllung grösser, was den Wickeln geschmacklich sehr gut bekommt. Für die Füllung wird das Brät mit kleinen, angerösteten und leicht gewürzten Champignonwürfelchen vermischt. Überbacken mit einer Mischung aus Reibkäse und Sauerrahm schmecken die kleinen Wickel kräftig und rund. Dazu passt ein einfacher Reis sehr gut.

Zutaten (pro Portion)

120g	Kalbsbrät
1	kleiner Lattich
50g	Champignons
20g	Greyerzer gerieben
30g	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Die 8 grössten Blätter vom Lattich ausbrechen und abspülen. Blätter in leicht kochendem Wasser 1 Minute blanchieren. Blätter sorgfältig aus dem Wasser heben, etwas abtropfen lassen und auf Küchenpapier auslegen. Mit einem weiteren Küchenpapier auf der Oberseite trocken tupfen. Bei grösseren Mengen, Lattich etappenweise blanchieren.

Schäfte von den Champignons ausbrechen und die Hüte zu ca. 5mm grossen Würfelchen schneiden. Wenig Bratbutter schmelzen und bis zum Rauchpunkt erhitzen. Pilzwürfelchen unter häufigem Wenden anrösten bis sie braune Bratspuren zeigen. Dabei mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Auskühlen lassen.
Bei zu tiefer Temperatur, ziehen die Pilze Wasser und braten nicht mehr.

Brät mit den Pilzwürfelchen vermischen.

Lattichblätter auf einem Rüstbrett auslegen und mit einem scharfen Messer die dicken Teil der Blattkiele flachschneiden. Ca. 1El Brät auf den breiten Teil der Blätter geben, dabei oben und seitlich 1cm Rand freilassen. Die Lattichblätter zuerst von der Seite her über das Brät klappen, danach einrollen. Da ist sorgfältiges Arbeiten gefragt, denn die Lattichblätter reissen leicht ein.

Eine Gratinform ausbuttern und die Lattichwickel hineinlegen. Sauerrahm und Reibkäse miteinender vermischen und auf den Lattichwickeln verstreichen.

In der Mitte des auf 180° vorgeheizten Ofens 20 - 25 Minuten überbacken.