

Ilzhöfer kocht mit Francine Jordi: Krautfleckerl mit gebratenen Pilzen und Speck

SWR4 Koch Jörg Ilzhöfer kocht mit Schlagersängerin Francine Jordi und ihrer Mutter Margrit Lehmann ein einfaches, aber leckeres Gericht: Krautfleckerl mit gebratenen Pilzen und Speck.

Portionen: 4
 Schwierigkeitsgrad: leicht
 Koch/Köchin: Jörg Ilzhöfer mit Francine Jordi und Mutter Margrit

Zutaten für den Kohl:

- 1 kg Rundkohl
- 2 EL Butterschmalz
- 2 Zwiebeln (in Würfel gehackt)
- 300 ml Sahne
- 1 Apfel
- 0,5 TL Kümmel
- 8 Speckscheiben
- 1 Eigelb
- 3 EL Crème fraîche
- abgeriebene Zitronenschale
- 1 EL Meerrettich (frisch gerieben)
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss (frisch gerieben)
- 50 ml Weißwein (Riesling)
- 1 Schale Kresse

Zutaten für die Pilze:

- 250 g Kräuterseitlinge
- 1 bis 2 EL natives Rapsöl
- 1 TL Butter
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung der Krautfleckerl

Den Rundkohl halbieren, die äußeren Blätter und den Strunk entfernen. Dann die Blätter in zirka drei Zentimeter große Rauten schneiden.

Tipp: Natürlich eignet sich auch Filderkraut, also Spitzkohl, gut für dieses Gericht!

Das Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel darin leicht anschwitzen und anschließend die Krautfleckerl dazugeben. Das Ganze gut fünf Minuten andünsten, bis das Kraut langsam zusammenfällt.

Nun die Sahne angießen.

Den Apfel grob reiben und mit dem Kümmel dazugeben. Wieder etwa zehn Minuten leicht köcheln lassen.

Tipp: Den Apfel mit der Schale reiben, diese wird durch das Kochen weich.

In der Zwischenzeit die Speckscheiben in einer heißen Pfanne ohne Fett knusprig braun ausbraten, danach im Ofen bei zirka 70 Grad warmhalten.

Die Kräuterseitlinge putzen und in Scheiben schneiden. Das Rapsöl erhitzen, die Pilze darin anbraten.

Tipp: Auch Maronenröhrlinge oder große Champignons sind gut geeignet!

Dann etwas Butter dazugeben, aufschäumen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilze ebenfalls im Ofen warmhalten.

Das Eigelb mit der Crème fraîche verrühren und langsam zum Kraut geben, damit wird es leicht abgebunden. Mit der Zitronenschale, dem Meerrettich, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Abschließend mit dem Weißwein verfeinern und mit Kresse bestreuen.

Die Krautfleckerl mit den gebratenen Kräuterseitlichen und dem Speck anrichten.

Tipp: Als vegetarisches Gericht schmecken die Krautfleckerl auch ohne Speck. Oder auch als Beilage zu gebratenem Zander.