



Vorspeise oder Hauptgang

Überbackene Lattichwickel

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1-2 grosse Lattich
500 g Kalbsbrät
80 g Gorgonzola
80 gr Parmesan
8 Tranchen Schinken
1 Zwiebel
1 Zitrone
1 Bund Peterli
1 Fleisch- oder Gemüsebouillonwürfel
Senf
Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Lattich
Salz
Butter

Blätter waschen und Störzen respektive die harten Stielteile entfernen. Die gewaschenen Blätter ca. 3 - 4 Minuten in kochendem Salzwasser erwellen

Gratinform mit Butter einschmieren

Zwiebeln
Peterli
Gorgonzola
Brät
Zitrone

Zwiebeln in Bratpfanne in wenig Butter glasig dünsten. Peterli waschen und fein hacken.

Dem Gorgonzola die Rinde entfernen und alle Zutaten (Brät, gedünstete Zwiebeln, Peterli sowie Gorgonzola) zu einer homogenen Masse mischen.

Etwas Zitronenschale in die Masse raspeln und nochmals vermischen.

Lattichblätter erwellt
Schinken
Senf

Die Blätter mit einer Tranche Schinken belegen. Den Schinken mit Senf bestreichen. Mit einem Esslöffel eine Brät-Kugel auf den Schinken legen und das Blatt «einpacken» (zuerst den Seitenteil und danach die Längsteile einschlagen)

Parmesan
Butter

Die so zubereiten Lattichwickel in die ausgebutterte Gratinform legen und kräftig mit Parmesan bestreuen. Auf jeden Wickel noch ein oder zwei Butterflöckli legen. In die Gratinform ca. 1/2 Tasse Fleisch- oder Gemüsebouillon giessen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220° ca. 20 - 25 Minuten überbacken.

Tip: Den Gorgonzola im heissen Backofen auf einem Teller schmelzen lassen. Lässt sich «flüssig» viel leichter unter die Brätmasse mischen.