

# Hier und heute



## **Kassler mit Sauerkraut & Honig-Mohn-Senf**

Zartes Kassler mit Sauerkraut & Honig-Mohn-Senf. Olaf Baumeister zaubert ein raffiniertes Traditionsgericht.

## **Kassler mit Sauerkraut & Honig-Mohn-Senf**

### **Rezept**

#### **Kassler mit Sauerkraut & Honig-Mohn-Senf**

von Olaf Baumeister für 4 Personen

#### **Zutaten für Kassler mit Sauerkraut**

- 1 Stück Kasslernacken oder Kasslermittelstück (Kasslerlachs) à 500 g
- 600 g Fass-Sauerkraut
- 300 ml Brühe
- 50 ml Weißwein, trocken
- 50 ml Apfelsaft
- 3 Schalotten
- 50 g Butter
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Wacholderbeeren, angedrückt
- 1 Msp. Kümmel
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle und frisch geriebene Muskatnuss
- 1 EL Speisestärke zum Binden
- ½ grüner Apfel
- 2 EL Schnittlauch, in feine Ringe geschnitten

#### **Zubereitung**

Die Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und in der Butter glasig anschwitzen. Alles mit dem Weißwein ablöschen, etwas einkochen lassen. Mit der Brühe auffüllen. Apfelsaft, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Kümmel und etwas schwarzen Pfeffer dazugeben. Alles einmal aufkochen. Mit der Stärke leicht binden und etwas köcheln lassen.

Das Sauerkraut in einem Sieb mit kaltem Wasser abwaschen, leicht ausdrücken und in den Fond geben. Jetzt alles mit Salz abschmecken. Kassler dazugeben und mit dem Sauerkraut komplett bedecken. Alles mit einem Deckel verschließen und bei 80 Grad im Ofen 10 Stunden garen. Das Fleisch ist jetzt sehr zart und das Sauerkraut schön weich. Das Sauerkraut noch einmal aufkochen, den Apfel vom Kerngehäuse befreien und in feine Würfel schneiden und zusammen mit der frisch geriebenen Muskatnuss und dem fein geschnittenen Schnittlauch dazugeben.

**Tipp:** Alternative Garmethode: Bei 100 Grad drei Stunden garen.

#### **Zutaten für den Honig-Mohn-Senf**

- 100 g grobkörniger Senf
- 30 g Mohn, gewaschen und kurz geröstet
- 30 g flüssigen Honig
- 1 Msp. geriebene Zitronenschale

#### **Zubereitung**

Alle Zutaten in eine Schale geben und glattrühren.

**Tipp:** Dazu passt ein cremiges Kartoffelpüree oder knusprige Bratkartoffeln.