

Weißwurst vom Saibling-Filet, Curry-Soße, Brezen-Soufflé

Für zwei Personen

Für die Weißwurst:

4 Sablingsfilets	1 Meter Schweinedarm	50 ml Sahne
1 Vanilleschote	1 Chilischote	3 Zweige Zitronenmelisse

Meersalz

Für die Currysauce:

50 g Butter	2 Schalotten	40 g Ingwerknolle
1 Mango	1 Stange Zitronengras	2 Limettenblätter
1 TL gelbe Currypaste	500 ml Kokosmilch	Salz, Pfeffer

Für das Brezensoufflé:

2 Brezen	1 Zwiebel	250 ml saure Sahne
2 Eier	1 Zweig Majoran	10 Blätter Petersilie, kraus
50 g Butter	10 g Butter	50 g Semmelbrösel

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Weißwurst den Darm mit lauwarmem Wasser abspülen. Das Wasser mehrmals wechseln, da der Darm sehr stark gesalzen ist. Den Saibling waschen, trocken tupfen und schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Chilischote halbieren und Kerne entfernen. In der Küchenmaschine die Sahne, Zitronenmelisse, Vanillemark, Chilischote und den Saibling zu einer Farce verarbeiten. Die Farce mit etwas Salz abschmecken und eine kleine Menge in Form einer Frikadelle in der Pfanne braten. Schmeckt die Frikadelle, wird der Brei in einen Spritzsack gefüllt.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Darm über die Spitze der Tülle stülpen und die Farce mit leichtem Druck vorsichtig in den Darm füllen. Danach die Würstchen einzeln abdrehen, verschließen und in siedendem Wasser garen, bis sie sich fest anfühlen.

Für die Sauce Schalotten und Ingwer schälen, würfeln in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Currypaste hinzugeben. Mango schälen, halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Mit Kokosmilch ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Mango hinzugeben und alles köcheln lassen. Zitronengras und Limettenblätter hacken und dazugeben. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Brezensoufflé Brezen würfeln. Zwiebel abziehen, würfeln und in Butter anschwitzen. Zwiebeln, Saure Sahne und Brezen in eine Schüssel geben. Majoran und Petersilie klein hacken. Eier trennen und Eigelb und Kräuter hinzugeben und verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Souffléförmchen mit Butter austreichen und mit Semmelbrösel überstreuen. Die Brezenmasse in die Förmchen geben und in eine mit Wasser gefüllte Bratpfanne stellen. Im Ofen etwa 20 Minuten backen.

Weißwurst vom Saibling mit Currysauce und Brezen-Soufflé auf Tellern anrichten und servieren.

Rene Eggl am 21. September 2016