

# Wildschein-Bratwurst, Pilz-Gemüse, Herzogin-Kartoffeln

**Für zwei Personen**

**Für die Bratwurst:**

300 g ausgel. Wildschweinkeule	1 Meter Schafsdarm	100 g grüner Speck
1 EL Sonnenblumenöl	1 TL gemahlener Kümmel	1 EL edelsüßes Paprikapulver
1 EL geräuchertes, scharfes Muskatnuss	Paprikapulver	1 EL gerebelter Majoran
	Salz	bunter Pfeffer

**Für das Pilzgemüse:**

150 g Steinpilze	150 g Kräuterseitlinge	150 g weiße Champignons
1 Zwiebel	50 ml Sahne	1 TL süßer Senf
100 ml halbtr. Weißwein	1 TL Sonnenblumenöl	1 Bund glatte Petersilie
Muskatnuss	Salz, auf der Mühle	bunter Pfeffer

**Für die Herzoginkartoffeln:**

300 g mehligk. Kartoffeln	3 Eier	30 g Butter
2 EL Speisestärke	Muskatnuss	Salz, auf der Mühle
weißer Pfeffer		

**Für die Bratwurst:** Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Schafsdarm in ausreichend heißem Wasser einweichen, anschließend gut durchspülen. Das Fleisch und den Speck fein würfeln, in eine Schüssel geben und mit den Kümmel, edelsüßem und geräuchertem Paprikapulver, Majoran, Muskat, Salz und Pfeffer würzen, alles ordentlich vermengen. Den Darm auf das Füllhorn ziehen und eine Seite verknoten. Die Fleischmasse nun durch einen Fleischwolf drücken und während des Füllens den Schafsdarm abdrehen, um die Größe der Wurst zu bestimmen. Schafsdarm wieder verknoten. Auf diese Weise ca. 6 Würste herstellen. Die fertigen Würste für ca. 10 Minuten in siedendem Wasser abbrühen. Anschließend in kaltem Wasser abschrecken und voneinander trennen, abtropfen lassen. Pfanne mit Sonnenblumenöl erhitzen und Würste scharf anbraten.

**Für das Pilzgemüse:** Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Zwiebel kurz anschwitzen. Anschließend die Pilze hinzugeben, würzen und braun werden lassen. Mit Weißwein ablöschen und köcheln lassen. Senf und Sahne unterrühren. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Zum Schluss fein gehackte Petersilie hinzugeben und noch einmal durchschwenken. Pilze mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Herzoginkartoffeln:**

Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Kartoffeln in kochendes Wasser geben und garen. Kartoffeln anschließend in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Nun die Kartoffeln wieder in den heißen Topf geben und abdampfen lassen.

Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen.

Kartoffeln in eine Schüssel geben und im warmen Zustand mit 2 Eigelb, Butter, Salz, Pfeffer und Muskat zerstampfen. Festigkeit der Masse prüfen und ggf. mit Speisestärke binden. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und als Röschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech aufspritzen. 5 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Backblech entnehmen und die Röschen mit dem verbleibenden Eigelb einpinseln. Wieder in den Ofen geben und bis zur gewünschten Farbgebung weiter garen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Max Busch am 21. Oktober 2020