

Warendorfer Töttchen

Für zwei Personen

Für das Töttchen:

300 g vorgegarte Kalbskutteln, am Stück	300 ml Rinderfond	50 g luftgetr. Speck
1 Zwiebel	3 TL Schweineschmalz	1 Bund Petersilie
5 Bärlauchkapern	weißer Pfeffer	Salz

Für die Flusskrebse:

200 g Flusskrebse	2 EL Pflanzenöl	1 Zehe Knoblauch
Cayennepfeffer	Salz	

Für die Bohnen:

400 g frische dicke Bohnen	50 g luftgetr. Speck	2 TL Schweineschmalz
----------------------------	----------------------	----------------------

Für die Kartoffeln:

400 g Drillinge	Salz	
-----------------	------	--

Für die Sauce:

3 EL Mehl	50 ml sauren Apfelsaft	Schweineschmalz
Salz	Pfeffer	

Für das Warendorfer Töttchen Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Speck und Kutteln ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Petersilie fein hacken. Speck mit Schweineschmalz in einer hohen Pfanne anbraten, Zwiebel dazugeben. Kalbskutteln und Hälfte der Petersilie dazugeben und mit Fond 25 Minuten weichkochen lassen, abseihen und Flüssigkeit auffangen. Kutteln mit restlicher Petersilie und Bärlauchkapern mischen. Alles mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Für die Pellkartoffeln Drillinge in einem Topf mit Salzwasser 20 Minuten garkochen und anschließend pellen.

Für die dicken Bohnen Haut der Bohnen abziehen und in Salzwasser bissfest garen. Speck in einer Pfanne mit etwas Schweineschmalz anbraten. Vor dem Servieren gegarte Bohnen darin schwenken.

Für die Flusskrebse diese waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Knoblauch abziehen, mit einer Knoblauchpresse hineindrücken und anbraten, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Für die Sauce etwas Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen, Mehl hineinrühren mit dem aufgefangenen Sud und saurem Apfelsaft ablöschen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Warendorfer Töttchen auf Teller geben, Flusskrebse darauf legen, Pellkartoffeln und dicke Bohnen drum herum drapieren, Sauce zu den Kartoffeln geben und servieren.

Wilhelm Dammann am 27. Januar 2016