

Pfälzer Saumagen-Praline, Rotwein-Schalotten, Waldpilze

Für zwei Personen

Für die Praline:

100 g Saumagen, Scheiben	100 g Blutwurst, Scheiben	100 g Leberwurst, Scheiben
100 g Semmelbrösel	4 große Wirsingblätter	2 Zweige Kerbel
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	200 g Dijon-Kräutersenf
2 Eier	100 g Mehl	Kräuter der Provence
Blütensalz	Murray River Salt	

Für die Rotwein-Schalotten:

350 g Schalotten	1 L Spätburgunder	1 EL Butter
2 Zweige Thymian	Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Pilze:

150 g Babychampignons	150 g Shiitake Pilze	1 Knoblauchzehe
100 ml trockener Weißwein	50 g Butter	Öl, nrauner Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

essbare Blüten

Für die Praline:

Den Ofen auf 100 Grad Heißluft vorheizen.

Kerbel, Schnittlauch und Petersilie abbrausen und trocken wedeln. Diese zusammen mit den Semmelbröseln, Kräutern der Provence und Salz in einer Küchenmaschine kleinhacken.

Wirsingblätter abbrausen und trocken wedeln. In einem Topf mit heißem Wasser blanchieren und anschließend in kaltes Wasser geben.

Vom Saumagen, Wirsing, Blut- und Leberwurst mit einem Ausstecher Kreise von ca. 6 cm ausstechen. Diese jeweils so zusammensetzen, dass zuerst Saumagen, dann Wirsing, Blutwurst, Leberwurst, und dann wieder Wirsing und Saumagen aufeinander folgen. Dazwischen jedes Mal Senf streichen. Eine kleine Panierstraße aus der Kräuterpanade, Mehl und Ei erstellen. Diese kleinen Türmchen vorsichtig etwas zusammenpressen, anschließend in Mehl wenden und mit dem Ei und der Kräuterpanade gleichmäßig panieren. Die Türmchen in einer Pfanne mit Butter gleichmäßig von allen Seiten braten, bis sie knusprig sind. Im Ofen für ca. 5 Minuten erwärmen.

Für die Rotwein-Schalotten:

Die Schalotten abziehen und feinwürfeln. In einem Topf mit dem Rotwein, etwas Salz und Zucker solange kochen, bis der Wein einreduziert ist. Die Schalotten mit Salz, Pfeffer und etwas Butter abschmecken.

Für die Pilze:

Die Pilze putzen, kleinschneiden und in einer Pfanne mit Öl kurz anbraten. Mit Zucker, Butter, Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauch abziehen und kleinhacken. Eine halbe Zehe dazugeben. Etwas Weißwein angießen und kurz aufkochen lassen.

Für die Garnitur:

Gebackene Pfälzer Saumagen Praline mit Rotwein-Schalotten und Waldpilzen auf Tellern anrichten, mit Blüten dekorieren und servieren.

Marcel Heinen am 06. März 2018