

Hack-Blutwurst-Mischung mit Tomaten-Salat, Mayonnaise

Für zwei Personen

Für die Fleischmasse:

2 Blutwürste	250 g gem. Hackfleisch	6 cl Kirschwasser
Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für den Kirschtomaten-Salat:

250 g Kirschtomaten	1 rote Zwiebel	1 TL Kirschkonfitüre
1 TL mittelscharfer Senf	1 EL Rotweinessig	2 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone	1 Ei	250 g Frischkäse
1 TL Senf	200 ml Rapsöl	1 TL Essig
1 TL Zucker	Salz	Cayennepfeffer

Für die Specksplitter:

3 Scheiben Schwarzwälder Schinken

Das Hackfleisch in Öl anbraten und in kleine Krümel zerteilen. Blutwürste enthäuten, kleinschneiden, in Stücken hinzugeben und mitbraten, bis sich die Wurst aufgelöst hat und eine homogene, krümelige Fleischmasse entstanden ist. Mit Kirschwasser ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Kirschtomaten-Salat:

Tomaten waschen, trockentupfen und achteln. Eine Tomate für die Garnitur beiseitelegen. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Senf, Konfitüre und Rotweinessig in einer Schüssel verrühren. Mit einem Schneebesen Öl unterschlagen. Zwiebel und Tomaten hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Salat ziehen lassen.

Für die Mayonnaise:

Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb mit Senf und Essig in ein hohes Gefäß geben. Mit einem Stabmixer aufmixen. Das Rapsöl in einem dünnen Strahl langsam angießen und mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Mayonnaise mit etwas Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Frischkäse mit 100 g der Mayonnaise vermengen und nochmals abschmecken. Die fertige Masse in einen Spritzbeutel abfüllen und kaltstellen.

Für die Specksplitter:

Schinken in einer Pfanne knusprig auslassen und anschließend in kleine Splitter brechen.

Eine dünne Schicht der Fleischmasse im Glas anrichten. Tomaten-Salat abtropfen lassen und eine Schicht auf das Fleisch geben. Eine Schicht Creme darauf verteilen. Mit einer weiteren Schicht der Fleischmasse, dann der Creme und einer Kirschtomate abschließen. Die Schinkensplitter darüber geben und das Gericht in Gläsern servieren.

Maurice Ochs am 28. Juli 2020