

Hot Dog, Wildschwein-Bratwurst, Coleslaw, Feigen-Senf

Für zwei Personen

Für die Bratwürste:

600 g Wildschweinfleisch	400 g fetter Schweinebauch	4 g frischer Knoblauch
3 g gemahl., getrock. Thymian	3 g gemahl., getrock. Rosmarin	3 g schwarzer Pfeffer
1 g Paprikapulver	0,5 g gemahl. Nelke	0,5 g gemahl. Muskat
22 g Salz	Butterschmalz	Schweinedarm, Größe 28/30

Für den Hot Dog:

2 große Hot-Dog-Brötchen	Butterschmalz
--------------------------	---------------

Für den Coleslaw:

300 g Rotkohl	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	50 ml Sahne
1 EL Schmand	2 EL Apfelessig	1 TL Zucker
1 EL Salz	Pfeffer	

Für die Haselnüsse:

50 g Haselnüsse

Für die Gitterkartoffeln:

300 g festk. Kartoffeln	200 ml Wasser	30 ml Apfelessig
1 Zweig Petersilie	Salz	

Für den Feigensenf:

4 frische Feigen, 230 g	1 Zitrone, Saft	17 ml Balsamicoessig
55 ml Wasser	50 g Rohrzucker	15 g Senfmehl
7 g Senfkörner	Salz	

Für die Bratwürste:

Den Schweinedarm einige Stunden zuvor in Wasser einlegen. Das Fleisch gut kühlen. Es sollte eine Temperatur von unter 5°C haben.

Einen Backofen auf 125 Grad Umluft vorheizen, einen zweiten Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch in Fleischwolf-Größe zuschneiden und mit Thymian, Rosmarin, Pfeffer, Paprikapulver, Nelke, Muskat und Salz würzen. Knoblauch abziehen und ebenfalls hinzugeben. Alles durch die mittlere Lochscheibe des Fleischwolfs drehen. Die Aufsätze sollten bestenfalls davor im Tiefkühler gelagert werden. Fleischmasse gut durchkneten.

Schweinedarm auf die Füllstützen stülpen und überschüssiges Wasser hinausdrücken. Das Ende verknoten und die Wurst nicht zu prall füllen.

Am Ende die Wurst in der gewünschten Größe abdrehen oder mit Küchengarn verknoten.

Die Wurst mindestens 15 Minuten lang in einer Pfanne mit reichlich Öl von beiden Seiten anbraten. Ggf. in den vorgeheizten Backofen geben und fertigbaren.

Für den Hot Dog:

Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Hot-Dog-Brötchen darin goldbraun anrösten.

Für den Coleslaw:

Rotkohl in feine Streifen hobeln, mit dem Salz und Zucker ordentlich durchkneten und 15 Minuten ziehen lassen. Dann Sahne, Schmand, Essig und die rote Zwiebel feingeschnitten hinzufügen und mit Pfeffer abschmecken.

Für die Haselnüsse:

Haselnüsse auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad goldbraun rösten. Grob hacken.

Für die Gitterkartoffeln:

Kartoffeln schälen und mit einem gewellten Hobel in die typische Form hobeln. 200 ml Wasser mit Essig mischen, Gitterkartoffeln in Essigwasser einlegen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Dann abtropfen lassen und bei 170 Grad ca. 7 Minuten goldgelb frittieren. Die fertigen Kartoffeln abtropfen lassen und in Salz und gehackter Petersilie schwenken.

Für den Feigensenf:

Stiele der Feigen entfernen und mit 55 ml Wasser zu einer feinen Masse pürieren. Senfmehl dazugeben und nochmals pürieren. Die Masse ca. 10 Minuten in einer Pfanne bei geringer Hitze köcheln lassen. Essig und Zucker hinzufügen und noch weitere 5-10 Minuten köcheln lassen. Für die letzten Minuten die Körner und den Zitronensaft hinzugeben. Wenn die Masse eingedickt ist ggf. mit Salz abschmecken und auskühlen lassen.

Oliver Giemsa am 07. November 2023