

## Blutwurst-Kartoffel-Taschen auf Nashi-Schalotten-Ragout

### Für 2 Personen

|                       |                            |                            |
|-----------------------|----------------------------|----------------------------|
| 125 g Blutwurst, fein | 2 Frühlingsrollenblätter   | 1 Kartoffel, fest          |
| 1 Nashi Birne         | 1 Frühlingszwiebel         | 4 Schalotten               |
| 1 Zehe Knoblauch      | 0,5 Bund Petersilie, glatt | 1 Ei                       |
| 550 g Butterschmalz   | 1 EL Butter                | 0,5 TL Senf, scharf        |
| 50 ml Birnensaft      | 50 ml Weißwein, trocken    | 10 ml Balsamico, weiß      |
| 3 EL Sweet-Chilisoße  | 1 EL Zucker, braun         | 0,5 TL Curry, mittelscharf |
| Chiliflocken          | Pfeffer, schwarz           | Meersalz                   |

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffel putzen, schälen und klein würfeln. Einen Esslöffel Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin goldgelb braten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen. Die Blutwurst ebenso würfeln. Eine Schalotte und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Das Ganze in eine Schüssel geben. Das Ei trennen. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Die Kartoffelwürfel, das Eigelb, einen halben Esslöffel Petersilie und den Senf in die Schüssel geben und unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Frühlingsrollenblätter vierteln. Ein Teigquadrat an den Rändern mit dem Eiweiß bestreichen, einen Teelöffel Blutwurst-Kartoffelmischung darauf geben, das Blatt zu einem Dreieck zusammen falten und die Ränder festdrücken. Mit den restlichen Teigblättern ebenso verfahren. Einen Topf mit dem restlichen Butterschmalz zum Kochen bringen und die Teigtaschen darin etwa 10 Minuten goldgelb ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und zum Warmhalten in den Ofen geben. Die restlichen Schalotten abziehen und in Spalten schneiden. Die Nashi Birne schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch ebenfalls in Spalten schneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die Schalotten- und Birnenspalten darin anschwitzen. Den Curry und die Butter dazugeben. Anschließend mit dem Birnensaft, dem Weißwein und dem Balsamico ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Das Ganze für drei Minuten köcheln lassen. Die Frühlingszwiebel von den Enden befreien, abziehen und in feine Ringe schneiden. Diese zuletzt in die Pfanne geben und unter das Ragout rühren. Die Sweet-Chilisoße in ein kleines Dip-Schälchen füllen. Die Blutwurst-Kartoffel-Taschen mit dem Nashi-Schalotten-Ragout auf Tellern anrichten und mit der Sweet-Chili-Soße servieren.

Mike Franetzki am 16. Februar 2010