

Bratwurst-Spiralen mit Kartoffel-Püree und Zwiebel-Soße

Für 2 Personen

2 Bratwurstspiralen	500 g mehligk. Kartoffeln	2 große Zwiebeln, rot
1 Knoblauchzehe	2 EL Meerrettich	3 EL Butter
150 ml Milch	5 EL Balsamicoessig	200 ml Gemüsefond
Öl	1 Bund Salbei	1 Bund Rosmarin
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Ein Backblech einfetten. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Den Knoblauch, die Hälfte des Salbeis und den Rosmarin hacken. Anschließend die Zwischenräume der Wurst mit dem gehackten Salbei und Knoblauch füllen. Dann die Würste auf das Backblech legen, mit Öl beträufeln, den Rosmarin darüber streuen und das Ganze 15 Minuten im Ofen braten lassen. Die Kartoffeln schälen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin gar kochen. Die Zwiebeln abziehen, in kleine Ringe schneiden und im Topf leicht anschwitzen. Wenn sie eine braune Farbe annehmen, die Temperatur erhöhen, den Balsamicoessig hinzugießen, einen Esslöffel Butter hinzufügen und die Zwiebeln einkochen lassen. Die Zwiebeln mit dem Gemüsefond ablöschen und einreduzieren. Nun auf das Blech mit den Bratwurstspiralen den Rest der Salbeiblätter neben die Würste legen, ebenfalls mit Öl beträufeln und das Ganze weitere 5 Minuten im Ofen lassen. Die Milch erwärmen. Anschließend die heiße Milch, die restliche Butter und den Meerrettich hinzufügen und zu einem Püree stampfen. Abschließend noch mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bratwurstspiralen mit dem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten, mit der Zwiebelsoße garnieren und servieren.

Jens Ebeling am 24. Januar 2011