

Kartoffel-Ragout mit Weißwurst im Schwarzbrot-Mantel

Für zwei Personen

1 Weißwurst	100 g Kartoffeln	100 g Schwarzbrot
50 g Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 Ei
100 g kalte Butter	200 g Butterschmalz	100 ml saure Sahne
100 ml Gemüsefond	20 ml Weißwein	1 EL Weinbrandessig
1 Bund Thymian	1 Bund Rosmarin	1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke	Petersilie, Mehl	Muskatnuss, Speisestärke
Salz, Pfeffer		

Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und in dem heißen Fett glasig dünsten. Die gewürfelten Kartoffeln zugeben und mit dem Essig und dem Weißwein ablöschen. Anschließend das Ganze salzen, pfeffern, mit etwas Muskatnuss würzen und anschließend mit dem Fond aufgießen. Den Thymian, den Rosmarin, das das Lorbeerblatt zugeben und mitkochen lassen. Die Weißwurst von der Haut befreien und in dünne Scheiben schneiden. Das Schwarzbrot zerbröseln und das Ei verschlagen. Die Wurstscheiben in etwas Mehl, dem verschlagenen Ei und den Schwarzbrotbröseln panieren. Das übrige Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die panierte Wurst darin ausbacken. Sobald die Kartoffeln gar sind, Thymian, Rosmarin, Gewürznelken und Lorbeerblatt entfernen die kalte Butter einrühren und bei Bedarf mit etwas Speisestärke binden. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Das Kartoffelragout zusammen mit der Weißwurst auf einem Teller anrichten. Mit der Petersilie garnieren und servieren.

Julia Wiesmann am 20. Januar 2014