

Curry-Wurst mit Pommes Schranke

Für zwei Personen

Für die Bratwurst:

1 Kalbssemmerrolle, à 700 g	1,5 m nat. Bratwurstdarm	200 ml Sahne
200 g Crushed-Ice	2 TL Curry	8 g Phosphat
2 EL Tomatenmark	1 Bund Majoran	1 TL Koriandersaat
1 TL Fenchelsamen	3 EL Kurkuma	Rapsöl

Salz, schwarzer Pfeffer

Für die Pommes:

5 mehligk. Kartoffeln, groß	1,5 L Erdnussöl	1 TL Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

Für den Ketchup:

400 g geschälte Dosen-Tomaten	1 Ananas	200 ml Cola
2 Zwiebeln	1 Zehe Knoblauch	100 g Puderzucker
10 g Butter	50 ml Honig	100 ml Worcester Sauce
2 EL Tomatenmark	3 Nelken	1 Lorbeerblatt
3 TL Currypulver	1 TL Chipotle-Chili	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Mayonnaise:

4 Eier	1 TL mittelscharfer Senf	1 Zitrone
500 ml Sonnenblumenöl	Zucker	

Die Fritteuse mit dem Erdnussöl auf 160 Grad vorheizen.

Für die Bratwurst Kalbsfleisch in gleich große Stücke schneiden und mit dem Fleischwolf zerkleinern. Anschließend mit Crushed Ice zu feinem Brät pürieren. Curry, Phosphat, Majoran, Koriandersaat, Fenchelsamen, Kurkuma, Tomatenmark und Sahne dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und erneut pürieren. Masse in einen Spritzbeutel geben und in den Darm füllen. Einzelne Würste abfüllen und zehn Minuten im siedenden Wasser garen. Anschließend Bratwürste in etwas Öl goldgelb anbraten.

Für die Pommes Kartoffeln schälen und waschen. In feine Stifte schneiden und abtropfen lassen. Im Öl sieben Minuten vorgaren und wieder herausnehmen. Fett auf 180 Grad erhitzen und Pommes kurz vor dem Servieren knusprig frittieren.

Für den Ketchup Puderzucker in einem Topf karamellisieren. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Ananas schälen, kleinschneiden und 100 Gramm im Topf andünsten. Nelken, Lorbeerblatt, Currypulver und Butter dazugeben. Mit Worcester Sauce und Dosentomaten ablöschen und einkochen lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Zucker, Chipotle-Chili und Honig abschmecken.

Für die Mayonnaise Eier trennen. Eigelbe schaumig schlagen, Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Zitrone halbieren und auspressen. Eigelb mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und unter ständigem Rühren Sonnenblumenöl einlaufen lassen, bis eine Emulsion entsteht. Zum Schluss erneut mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Currywurst mit Pommes Schranke auf Tellern anrichten und mit einem kühlen Bier oder Softgetränk servieren.

Christoph Kist am 16. November 2015