

Currywurst mit Zwiebeln und Erbsen-Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Currywurst:

400 g Schweinemett	2 Eier	1 TL gerebelter Majoran
neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für den Stampf:

200 g festk. Kartoffeln	400 g TK-Erbsen	1 EL Trüffelöl
50 g Butter	Salz	Pfeffer

Für den Ketchup:

200 g Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ Gemüsezwiebel	4 EL Weinessig
100 g Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Pimentpulver	$\frac{1}{2}$ TL Ingwerpulver
neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Schmorzwiebel:

$\frac{1}{2}$ Gemüsezwiebel	neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
-----------------------------	----------------------	---------------

Für die Garnitur:

1 schwarzer Trüffel	2 TL Currypulver
---------------------	------------------

Für die Currywurst:

Das Schweinemett in eine Schüssel geben. Eier aufschlagen, ein ganzes Ei und ein Eiweiß dazugeben. Mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung zu einer homogenen Masse pürieren. Wasser in einem Topf erhitzen. Masse in einen Spritzbeutel geben, in das heiße Wasserbad spritzen und 5 Minuten ziehen lassen. Wurst rausnehmen und auf einem Küchentuch abtupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Wurst darin goldbraun rundum anbraten.

Für den Stampf:

Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Nach 8 Minuten Erbsen dazugeben und 5 Minuten weiter kochen. Abgießen und Butter, Trüffelöl, Salz und Pfeffer dazugeben. Die Erbsen-Kartoffel-Mischung zu einem cremigen Stampf quetschen.

Für den Ketchup:

Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einem Topf mit Öl rösten. Tomatenmark, Essig und Zucker hinzufügen, mit Wasser ablöschen und zu einer Masse pürieren. Mit Pimentpulver, Ingwerpulver, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Schmorzwiebel:

Die Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Hitze reduzieren und die Zwiebeln mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Den Stampf auf Tellern anrichten und mit schwarzem Trüffel garnieren. Die Currywurst mit Currypulver bestreuen und mit dem Ketchup zusammen servieren.

Milan Kostic am 21. August 2017