

# Weißwurst, Frankfurter Soße, Crostini, Weißbier-Hugo

## Für zwei Personen

### Für die Weißwurst:

400 g Kalbfleisch	250 g Schweinerückenspeck	200 g Eiswürfel
Kräuter	1 Prise gelbe Senfkörner	1 Zitrone, Abrieb
1 Prise Muskatblüte	2 Prisen Zitronenpfeffer	15 g Salz

### Für die Grüne Sauce:

1 Zwiebel	200 g Schmand	150 g Ricotta
150 g Crème-fraîche	1 Bund gemischte Kräuter	2 EL weißer Balsamico-Essig
Salz	Pfeffer	

### Für Brezen-Crostinis:

1 Laugenstange	1 EL Butter
----------------	-------------

### Für die Weißwurst:

Das Fleisch und den Speck kleinschneiden und im Gefrierschrank gut anfrieren. Durch den Fleischwolf geben und bis zur weiteren Verarbeitung in den Gefrierschrank stellen.

Die Kräuter abbrausen, trockenwedeln und sehr fein hacken.

Fleisch mit Salz, Zitronenschale, Pfeffer, Muskatblüte, Senfkörnern sowie Eiswürfel mischen und durch den Fleischwolf geben. Nochmals gut durchmischen.

Das Füllrohr am Fleischwolf befestigen und den Darm aufziehen. Die Fleischmasse in den Darm füllen, dabei Würste von ca. 12 cm Länge abdrehen. In einem großen Topf Wasser erhitzen und die Wurstkette darin bei 75 Grad brühen.

### Für die Frankfurter Grüne Sauce:

Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Mit einer Schere in ein hohes Gefäß schneiden. Zwiebel abziehen, vierteln und zu den Kräutern geben.

Alles mit dem Pürierstab klein pürieren. Essig, Crème fraîche, Ricotta und Schmand hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Schneebesen unterrühren.

### Für Brezen-Crostinis:

Die Laugenstange schräg in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butter kross ausbraten. Für den Weißbier-Hugo 1 Flasche alkoholfreies Kristallweizen 2 EL Holunderblütensirup 1 Zweig Minze 1 Zitrone (Saft) Eiswürfel . Minze abbrausen, trockenwedeln und Blättchen vom Stiel zupfen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Minze auf zwei Gläser verteilen. Sirup und Zitronensaft gleichmäßig auf die Gläser verteilen. Eiswürfel hinzugeben. Bier aufgießen und sofort servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Silvia Wilden am 19. September 2018