

Bratwurst-Praline mit Sekt-Sauerkraut und Apfelsenf

Für zwei Personen

Für die Praline:

100 g Schweinehackfleisch	50 g Schweinebauch/-Speck	2 Brezeln
4 Eier	1 Muskatnuss	3 Zweige Majoran
1 TL getrockneter Majoran	2 EL Semmelbrösel	Mehl
Schweineschmalz	Frittierfett	Salz, Pfeffer

Für das Sauerkraut:

200 g Sauerkraut	1 kl. säuerlicher Apfel	1 Zwiebel
200 ml halbtrockener Sekt	100 ml Apfelsaft	100 ml Gemüsefond
2 Lorbeerblätter	2 Wacholderbeeren	2 getrocknete Nelken
1 TL Schweineschmalz	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Apfelsenf:

1 kleiner Apfel	5 getrocknete Datteln	100 g Senfmehl
150 ml Apfelessig	1 Prise Kurkuma	2 TL Salz

Für die Praline:

Die 2 Eier in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss verquirlen.

Schweinebauch ganz fein würfeln und mit Schweinehackfleisch vermischen. Frischen Majoran klein hacken und mit getrocknetem Majoran dazugeben und zu Pralinen formen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Schweineschmalz erhitzen und die Pralinen darin vorgaren und etwas abkühlen lassen. Je nach Konsistenz ein Eigelb oder ein ganzes Ei hinzufügen, die Fleischmasse soll nicht zu flüssig werden.

Brezeln im Standmixer zerkleinern und ein Ei in einer Schüssel verquirlen. Pralinen in Mehl wenden, anschließend in Ei und zuletzt in den Brezelbröseln. In der Fritteuse ausbacken, bis sie knusprig ist.

Für das Sauerkraut:

Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in einem Topf in Fett andünsten.

Lorbeerblatt, Nelken und zwei zerdrückte Wacholderbeeren dazugeben.

Sauerkraut hinzufügen und mit Gemüsefond und Apfelsaft angießen und bei geschlossenem Deckel kochen. Apfel schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und zum Kraut geben und mit kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Am Ende der Kochzeit Sekt dazugeben und 5-10 Minuten köcheln lassen

Für den Apfelsenf:

Essig leicht erwärmen. Apfel schälen, entfernen und fein reiben. Datteln fein hacken. Alles mit dem Senfmehl, Salz und Kurkuma vermischen. 50 ml Wasser nach und nach hinzufügen und mit dem Pürierstab gut pürieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kilian Brandenburg am 22. Juli 2019