

Blutwurst, Steckrüben-Stampf und Pumpernickel-Brösel

Für zwei Personen

Für den Stampf:

300 g Steckrüben	1 Zitrone	200 ml Geflügelfond
100 ml Sahne	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Stück Butter	1 EL Zuckerrübensirup	3 EL Geflügelfond
1 EL Balsamico-Essig	Rauchsalz	

Für die Brösel:

30 g Pumpernickel	20 g Haselnussblättchen	2 EL Butter
2 EL Olivenöl	1 Zweig glatte Petersilie	15 g Panko
Salz		

Für die Praline:

100 g Blutwurst	1 Ei (Eigelb)	2 EL Semmelbrösel
1 Ei	Panko, Mehl	

Für den Stampf:

Die Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Steckrübe schälen, vom Strunk befreien, würfeln und in Fond und Sahne weichkochen. Stampfen und mit Muskat, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

Sirup, Fond und Essig erhitzen, mit Rauchsalz abschmecken und mit der Butter montieren.

Für die Brösel:

Pumpernickel zerreiben und mit Panko und Nüssen in Butter und Olivenöl leicht rösten. Petersilie abrausen, trockenwedeln, kleinschneiden untermengen und alles mit Salz abschmecken.

Für die Praline:

Blutwurst pellen und in kleine Würfel schneiden. Ei trennen und Eigelb auffangen. Blutwurst zusammen mit Eigelb und Semmelbröseln zu einem Teig pürieren und formen.

Pralinen nacheinander in Mehl, Ei und Panko wälzen und in einer Fritteuse bei 170 Grad bräunen. Auf Küchentuch abtropfen lassen.

Eine Praline darf nicht in eine zu kalte Fritteuse, da sie sonst zu lange braucht und dadurch zerfällt. Besser ist es, die Praline schnell bei voller Hitze kross auszubacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Martin Steffen am 21. April 2021