

Rostbratwürstchen im Tramezzini-Mantel, Dip, Bratbirne

Für zwei Personen

Für die Tramezzini:

6 gebrühte Rostbratwürstchen	1 Ei	3 Scheiben Sandwichtoast
1 TL Kümmel	1 TL Anis	1 TL Fenchelsamen
1 TL Koriandersamen	150 ml Sonnenblumenöl	

Für den Dip:

100 g Schmand	$\frac{1}{2}$ Stange Meerrettich	1 EL mittelscharfer Senf
1 Zitrone	2 Zweige glatte Petersilie	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Birnen mit Sorbet:

2 festere Birnen	75 g Butter	400 g griech. Joghurt
50 g gehobelte Mandeln	30 g Zucker	200 ml Honig
1 Zimtstange	1 Vanilleschote	

Für den Glüh-Gin:

200 ml Apfelsaft	50 ml Gin	4 Orangen
2 TL Granatapfel-Sirup	3 Stangen Zimt	2 Sternanis
2 Nelken	1 Vanilleschote	

Für die Tramezzini: Die Toastscheiben entrinden, halbieren und mit einem Nudelholz flach walzen. Die Gewürze mahlen und das Brot damit bestreuen. Das Ei trennen und dabei das Eiweiß auffangen. Jeweils ein Bratwürstchen einschlagen und die Nahtstelle mit etwas Eiweiß verkleben. Das Würstchen nur einfach einrollen und überschüssiges Brot ggf. abschneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Tramezzini goldgelb ausbacken. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Für den Dip: Meerrettich reiben und 1,5 Esslöffel auffangen. Meerrettich mit dem Schmand vermischen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone halbieren, auspressen und den $\frac{1}{2}$ des Saftes auffangen. Senf und Petersilie unter den Schmand heben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Für die Birnen mit Sorbet: Joghurt mit Honig verrühren. Für ca. 30 Minuten in eine Eismaschine geben. Birnen in Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zucker darin schmelzen. Vanilleschote und Zimtstange halbieren und zusammen mit den Birnenspalten im Zucker 15 Minuten weich garen.

Währenddessen Mandelstifte in einer separaten Pfanne leicht rösten.

Die Birnenspalten auf einem Teller anrichten. Aus dem Sorbet eine Nocke abstechen und dazugeben. Mit den gerösteten Mandeln und ein wenig Honig dekorieren.

Für den Glüh-Gin: Orangen halbieren und zwei Scheiben, je 1 cm dick, abschneiden, die am Ende als Deko am Glasrand verwendet werden. Die restlichen Orangen halbieren, auspressen und den aufgefangenen Saft mit dem Apfelsaft in einen Topf geben. Vanilleschote längs halbieren, Mark einer Hälfte auskratzen und zusammen mit Zimt, Sternanis und Nelken zum Saft geben. Alles ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Gin hinzugeben.

Gewürze herausnehmen und ggf. durch ein Sieb passieren. In ein Glas gießen. Jeweils einen TL Granatapfel-Sirup pro Glas hineinlaufen lassen.

Die aufbewahrten Orangenscheiben einschneiden und auf den Glasrand setzen.

Jörg Dippold am 14. Dezember 2021