

Gebratener Knurrhahn mit Kürbis-Birne, Blutwurst-Soße

Für 4 Personen

600 g Knurrhahnfilet mit Haut	500 g Muskatkürbis	3 EL Butter
1 EL brauner Kristallzucker	3 EL weißer Balsamico	1 Limette (Saft)
1 Msp. Kardamon	1 EL fein geriebener Ingwer	Salz, Pfeffer
250 ml Süßwein	2 Birnen	8 Kirschtomaten
2 EL Olivenöl	Meersalz	

Für die Blutwurstsauce:

2 Schalotten	1 EL Butter	200 ml Weißwein
100 ml Wermut	500 ml Fischfond	200 ml Sahne
50 ml Crème-fraîche	Salz	1 Prise Piment-d'Espelette
1 Spritzer Zitronensaft	30 g kalte Butterflocken	1 EL geschlagene Sahne
140 g Blutwurstwürfel (ohne Haut)		

Den Knurrhahn mit einem scharfen Messer in 8 Stücke à ca. 60 g schneiden.

Den Rest ohne Haut in kleine Würfel schneiden. Kürbis entkernen, schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden, in 1 EL Butter anschwitzen mit Zucker, weißem Balsamico und Limettensaft glasieren. Kardamon, Ingwer, Salz, Pfeffer und Süßwein dazugeben und unterschwenken. Dann den Gewürzsud passieren. Kürbisstücke abtupfen, dann in einer Pfanne goldbraun in der restlichen Butter anbraten. Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Birnenspalten und Kirschtomaten zugeben und mit dem Gewürzfond ablöschen und mit etwas Butter abbinden.

Für die Sauce Schalotten schälen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und einkochen. Den Fischfond zugeben und auf die Hälfte einkochen. Sahne und Creme Fraîche zugeben und bis zur Bindung reduzieren. Mit Salz, Piment d'Espelette und Zitronensaft abschmecken.

Die Fischwürfel kurz in Olivenöl anbraten und mit Meersalz würzen. Die Fischstücke auf der Hautseite kross braten (ca. 3 Minuten). Blutwurst in kleine Würfel schneiden. Mit dem Stabmixer die Sauce aufschäumen, Butterflocken und 1 EL geschlagene Sahne unterarbeiten. Blutwurstwürfel unterheben.

Die Sauce in die Mitte des Tellers geben. Den eingelegten Kürbis in die Mitte aufsetzen und den Fisch auf dem Gericht platzieren. Die Knurrhahnwürfel über das Gericht streuen.

Jörg Sackmann am 27. Oktober 2014