

Curry-Wurst und Kartoffel-Chips mit Rauch-Salz

Für 4 Personen

Soße:

10 Tomaten	1 Zehe Knoblauch	0,5 Schote Chili
2 Schalotten	1 EL Ingwer, gerieben	3 EL Orangensaft
5 EL Geflügelbrühe	Currypulver	Zucker
Senfkörner	Olivenöl	Pfeffer, Salz

Currywurst:

1 Zitrone	3 g Pfefferkörner, weiß	3 g Senfkörner
1 g Ingwer, gemahlen	4 g Currypulver	1 g Cayennepfeffer
500 g Kalbshackfleisch	27 g Kochsalz	100 g Crushed-Eis
1 Ei	900 g Schweinebauch	Schweinedarm

Rauchsalz:

200 g Meersalz	Buchenholzspäne
----------------	-----------------

Kartoffelchips:	2 Kartoffeln, groß, fest	Frittierfett
------------------------	--------------------------	--------------

Soße: Die Tomaten häuten, entkernen und in Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und pressen. Die Chilischote und die Schalotten putzen und fein würfeln. Die Schalotten, etwa einen Teelöffel Chiliwürfel und den Knoblauch in Olivenöl leicht anschwitzen. Ingwer, Currypulver, Zucker und ein paar Senfkörner zugeben und kurz mitrösten. Danach mit dem Orangensaft und der Geflügelbrühe ablöschen und einmal aufkochen. Die Tomatenwürfel zugeben, kurz durchkochen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Curry-Wurst: Die Schale der Zitrone abreiben. Den Pfeffer und die Senfkörner in einer Pfanne anrösten und anschließend zusammen mit dem Ingwer, Currypulver, Cayennepfeffer und dem Zitronenabrieb in einem Mörser gut zermahlen. Das Kalbfleisch in circa einen Zentimeter dicke Würfel schneiden und diese gut durchkühlen. Anschließend die Würfel in eine Küchenmaschine geben und mit dem Salz mixen. Während des Mixens das Crushed Eis zugeben, bis eine homogene Masse entstanden ist. Danach das Ei zugeben und kurz mitmixen. Den Schweinebauch anfrieren und anschließend in sehr feine Würfel schneiden. Die Speckwürfel mit den gemörser-ten Gewürzen unter die Kalbsfleischmasse arbeiten. Die Fleischmasse in einen handelsüblichen Spritzbeutel geben und in die in Wasser eingeweichten Schweinedärme füllen. Die Würste nach Wunsch abdrehen. (Wer die Würste länger lagern möchte, sollte diese circa 20 Minuten in mit Salz gewürztem, nur schwach simmerndem, Wasser kurz abkochen und danach in Eiswasser abkühlen). Die Bratwürste in einer heißen Pfanne mit wenig Bratfett anbraten oder auf dem Grill grillen.

Rauchsalz: Buchenholzspäne in einem Topf zum Rauchen bringen. Das Salz in ein feuerfestes Gefäß füllen und anschließend in die rauchenden Späne stellen. Den Topf mit einem Deckel bedecken und das Ganze ohne Wärmezufuhr circa 30 Minuten ungeöffnet stehen lassen.

Kartoffelchips: Die Kartoffeln wahlweise mit oder ohne Schale (wenn sie mit Schale zubereitet werden sollen, müssen die Kartoffeln vorher gut gewaschen werden) in hauchdünne Scheiben schneiden. Anschließend vorsichtig mit einem Tuch abtrocknen, so dass keine Flüssigkeit mehr auf den Kartoffelscheiben ist. Die Kartoffelscheiben in die nicht zu heiße Friteuse (circa 175 Grad) gegeben und goldbraun frittieren. Achtung - nicht zu dunkel werden lassen, sonst schmecken sie später bitter! Herausnehmen und abtropfen lassen. Je nach Bedarf mit dem Rauchsalz würzen.

Tim Mälzer am 20. Januar 2012