

# Blutwurst im Tramezzini-Mantel, Aprikosen-Chili-Chutney

**Für 2 Personen**

**Für das Aprikosen Chutney:**

450 g Aprikosen	2 Schalotten	1 kleine Knoblauchzehe
1 rote Chilischote	1 Vanilleschote	1 EL Olivenöl
60 g Gelierzucker	60 ml Sherryessig	1 Orange
10 g Sultaninen	1 Spritzer Zitronensaft	

**Für die Tramezzini:**

100 g geräucherte Blutwurst	1 kleiner Apfel	1 Zweig Majoran
3 Stängel glatte Petersilie	40 g Butter	1/2 TL scharfer Senf
1 Msp. Kardamom	Salz, Pfeffer	2 Scheiben Tramezzini
100 g Putenbrustfilet	80 g Sahne	

Die Aprikosen halbieren und die Kerne entfernen. 1/3 der Aprikosen in feine Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Chili halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. Die Vanille längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, darin Schalotten und Knoblauch anschwitzen, Gelierzucker darüber streuen, Essig angießen und diesen einkochen lassen. Von der Orange den Saft auspressen und zugeben. Aprikosenhälften, Vanillemark und Chili hinzufügen und langsam weich kochen. Dann mit einem Pürierstab fein mixen, durch ein Sieb passieren und nochmals aufkochen. Die Sultaninen und gewürfelte Aprikosen unterheben, den Topf vom Herd ziehen und einige Minuten ziehen lassen. Dann das Chutney mit Zitronensaft abschmecken. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Von der Blutwurst die Schale entfernen und die Wurst in 5 mm große Würfel schneiden. Den Apfel schälen ebenfalls in 5 mm große Würfel schneiden. Majoran und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Weiche Butter schaumig rühren, Senf, Majoran, Kardamon, Salz und Pfeffer untermischen. Die Brotscheiben beidseitig mit der Würzbutter bestreichen. Fleisch in kleine Würfel schneiden, mit der Sahne in einen Cutter geben, mit einer Prise Salz würzen und zu einer feinen Farce pürieren. Unter die Farce Blutwurst, Apfel und Petersilie mischen und abschmecken. Eine der vorbereiteten Brotscheiben ca. 1 cm dick mit der Farce bestreichen, die andere Hälfte darüberlegen. In einer Grillpfanne das Brot von beiden Seiten kurz anbraten, dann auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten backen. Das Brot in Rauten schneiden und hochkant anrichten, das Chutney dazu anrichten, evtl. in Nockenform. Dazu passt ein Kräutersalat.

Jörg Sackmann Dienstag, 12. Juli 2011