

Gefüllte Salsiccia mit Aprikosen und grünem Spargel

Für zwei Personen

Für die Salsiccia:

4 frische Salsiccia	4 getrocknete Tomaten	20 g schwarze Oliven
8 frische Salbeiblätter	100 g Parma-Schinken	8 Scheiben Olivenciabatta

Für das Obst und Gemüse:

6 Aprikosen	300 g Gorgonzola	20 Eier
5 frische Tomaten	Sonnenblumenöl	weißer Balsamico
2 Schalotten	Weißwein	Tomatenmark
10 St. grüner Spargel		

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Für die Sauce Choron die Schalotte abziehen und fein hacken, die Eier trennen, die Butter zerlassen. In einem Topf den Weißwein mit Schalotten, Lorbeer, Pfefferkörner, Salz und Zucker auf die Hälfte einkochen lassen. Die Flüssigkeit danach durch ein feines Sieb passieren, mit den Eigelben mischen und auf einem Wasserbad schaumig aufschlagen. Anschließend die Butter in feinem Strahl unterrühren, bis die Sauce bindet. Danach die Estragonblätter abzupfen, fein hacken und begeben. Zum Schluss das Tomatenmark dazugeben und unterrühren. Die Aprikosen waschen, halbieren und vom Kern lösen. Danach mit Gorgonzola füllen und auf dem Grill 15 Minuten gratinieren. Alternativ den Backofen auf 200 Grad vorheizen, die Aprikosen auf einem Backblech auslegen und im Ofen 15 gratinieren. Die Enden des Spargels abschneiden und den Spargel anschließend in heißem Wasser kurz blanchieren. Danach auf dem Grill oder in einer Grillpfanne mit einem Stich Butter rundum kurz angrillen. Zum Schluss salzen und pfeffern. Die Bratwürste mit einem scharfen, spitzen Messer der Länge nach einschneiden und leicht auseinander drücken. Die Tomaten und Oliven klein schneiden und die Würste damit füllen. Die Salbeiblätter auf die Würste legen, fest mit den Schinkenscheiben umwickeln und mit Zahnstochern fixieren. Auf dem heißen Grill oder in der Pfanne rundherum zehn Minuten knusprig braten. Während der letzten Grillminuten die Olivenciabattascheiben auf beiden Seiten mitrösten und zum Saltimbocca von der Bratwurst servieren.

Nelson Müller am 25. Juli 2014