

# Bratwurst vom Maishuhn mit Mango und Curry-Espuma

**Für zwei Personen**

**Für die Würstchen:**

400 g Maishuhn-Fleisch	100 g Sahne	1 EL süße Sojasauce
1 $\frac{1}{2}$ TL Chili-Würzsauce	2 Eier, davon das Eiweiß	Salz

Pfeffer

**Für die Mango:**

$\frac{1}{4}$ Mango	1 EL Honig
---------------------	------------

**Für die Espuma:**

1 TL Currypulver	$\frac{1}{4}$ Apfel	$\frac{1}{4}$ Ananas
$\frac{1}{2}$ Birne	1 Schalotte	1 TL Butter
250 ml Geflügelfond	300 g Sahne	1 EL süße Sojasauce
40 ml Kokosmilch	1 EL natürl. Texturgeber	

**Für die Würstchen:**

Den Darm über Nacht wässern.

Das Geflügelfleisch waschen, grob würfeln und in einen Cutter geben. Mit Sahne, süßer Sojasauce und Chili-Würzsauce kräftig pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mixen, bis eine homogene Masse entsteht. Zum Schluss das Eiweiß unterziehen.

Die Geflügelfarce in einen Spritzbeutel oder eine Wurstmaschine geben und vorsichtig in den Darm füllen. In etwa 80 Grad heißem Salzwasser ca. 8 Minuten brühen.

Die Würstchen in Eiswasser abschrecken und auf einem Grill oder einer Grillpfanne goldbraun grillen.

Um die Farce vor dem Gerinnen zu schützen, empfehle ich die Zutaten sehr kalt zu verarbeiten. Gegebenenfalls können Sie auch etwas Crushed Ice in die Masse einarbeiten.

Und: Das Brät eignet sich auch hervorragend für andere Rezepturen.

**Für die Mango:**

Die Mango schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in längliche Streifen schneiden. Die Mangostreifen mit schönem Grillmuster auf einem Grill oder einer Grillpfanne goldbraun grillen.

Zum Ende der Garzeit mit etwas Honig beträufeln und zum Karamellisieren nachziehen lassen.

**Für die Espuma:**

Die Schalotte abziehen, in kleine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Apfel, Ananas und Birne in kleine Stücke schneiden und mit anschwitzen. Mit Curry bestäuben und den Fond angeben. Sahne und süße Sojasauce dazugeben, das Ganze mit dem natürlichen Texturgeber fein pürieren und mit Kokosmilch, Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein feines Sieb passieren, in eine Espumafflasche füllen und zwei CO2-Patronen zugeben.

Alles gut schütteln und kalt stellen.

Die Bratwürstchen mit der gegrillten Mango anrichten und mit etwas Curry-Espuma garniert servieren.

Nelson Müller am 21. Juni 2019