

# Flucht mit Blutwurst

## Für 4 Personen

400 g Süßkartoffeln	100 g Karotten	200 g Petersilienwurzeln
0,1 l Geflügelbrühe	1 Blutwurst	2 Zitronen
2 Orangen	2 Büffelmozzarella	2 Zweige Basilikum
Balsamico	Olivenöl	Salz
Chili	Karibisches Fischgewürz	Baskischer Paprika

Den Backofen auf 230 Grad vorheizen.

Süßkartoffeln, Karotten und Petersilienwurzeln schälen, würfeln und im Olivenöl anbraten. Mit Salz, Chili, Karibischem Fischgewürz und Piment d'espelette würzen. Mit der Geflügelbrühe und einem Spritzer Balsamico ablöschen und zehn Minuten weich schmoren. Alles in eine Auflaufform füllen. Die Blutwurst aus der Pelle zupfen, in grobe Würfel schneiden und ohne Fett anbraten. Die Schale der Zitronen und der Orangen abreiben. Den Abrieb der Zitronen- und Orangenschalen zu der Blutwurst geben und anschließend auf der Kartoffel-Petersilienwurzel-Masse verteilen. Büffelmozzarella zupfen und darauf verstreuen. Einen Schuss Olivenöl über die Masse tröpfeln. Im Backofen einige Minuten, je nach Geschmack, überbacken. Basilikumblätter abzupfen, hacken und darüber streuen.

Kolja Kleeberg am 22. August 2008