

Der rauchende Vulkan kleine Bratwurst mit Lava-Soße

Für 4 Personen

Lavasöße:

1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	200 g Tomaten
2 EL Tomatenmark	2-3 EL Olivenöl	1 Orange, unbehandelt
Honig		

Vulkan:

18 Stück Bratwürste, klein	1,2 kg Kartoffeln, mehlig	80 g Butter
0,1 l Milch	400 g Karotten	1 Bund Frühlingszwiebel
0,5 Bund Basilikum	2-4 EL Trockeneis	1 Longdrinkglas
Salz	Muskat	Pfeffer

Lavasöße:

Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel in Olivenöl anschwitzen. Wenn diese leicht Farbe haben, Knoblauch und Tomatenmark dazugeben. Unter Rühren ein bis zwei Minuten weiter anschwitzen, würzen und die Tomaten zugeben. Die Schale der Orange abreiben. Die Lavasöße bei kleiner bis mittlerer Hitze dickflüssig reduzieren und kurz vor dem Servieren mit Honig und Orangenabrieb vollenden.

Vulkan:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser weich kochen. Die Karotten schälen, fein würfeln und über den Kartoffeln in einem Sieb weich dämpfen. In der Zeit die Frühlingszwiebel waschen, putzen. Das obere Drittel drei bis vier Mal einschneiden und in Eiswasser legen (so entstehen kleine Palmen). Die Karotten pürieren, Kartoffeln abgießen und zusammen stampfen. Das Püree mit der Milch und Butter mischen und einen festen Stampf herstellen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und warm stellen. Die Würste braten, anschließend entfetten und warm stellen. Ein Longdrinkglas zentral auf eine große vorgewärmte Platte stellen und den Stampf um das Glas herum verteilen, so das ein Berg mit Krater entsteht. Die Würste als Felsen in den Stampf stecken. Die Frühlingszwiebeln dienen als Palmen und das Basilikum als Wiese und Sträucher. Die Lavasöße an einigen Stellen den Berg herunter laufen lassen. Das Glas mit heißem Wasser füllen und das Trockeneis in das Wasser geben. Jetzt sehr schnell servieren.

Tipp:

Wenn Sie zu zweit sind, kann man noch eine Wunderkerze reinstecken. Dann raucht der Vulkan nicht nur, sondern speit auch Feuer.

Ralf Zacherl am 12. September 2008