

Dreierlei von der Blutwurst auf Linsen-Salat

Für 4 Personen

Muffins:

50 g Butter	50 g Blutwurst	1 Ei
20 g Mehl	1 Apfel	Salz
Pfeffer		

Strudel:

50 g Blutwurst	20 g Butter	Strudelteig
----------------	-------------	-------------

Gebratene Blutwurst:

50 g Blutwurst	Mehl	Öl
----------------	------	----

Linsensalat:

100 g Beluga-Linsen	100 g Linsen, rot	500 ml Gemüsefond
50 g Möhre	50 g Sellerie	50 g Lauch
4 EL Tomatensoße	4 EL Jus	Balsamico
Ketchup	Schnittlauch	Koriandersaat
Salz	Pfeffer	

Kartoffelespuma:

80 g Speck	1 Zwiebel	1 Apfel, klein
1 Stange Lauch, das weiße	50 g Butter	1 l Kalbsfond
200 g Sahne	10 g Agar-Agar	1 Espumafflasche
Salz	Pfeffer	Muskatnuss

Deko:

1 Kartoffel, groß

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Muffins:

Die Butter schmelzen lassen. Das Ei und die klein gehackte Blutwurst mit der Butter verrühren. Danach das Mehl unterheben. Den Apfel in kleine Würfel schneiden und zur Masse geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. In Muffin-Förmchen füllen und im vorgeheizten Backofen zehn Minuten backen.

Strudel:

Die Blutwurst in vier gleichmäßige Streifen schneiden. Den Strudelteig in circa fünf mal acht Zentimeter große Rechtecke schneiden. Mit Butter bepinseln, die Blutwurststreifen auflegen und aufrollen. Im vorgeheizten Backofen zehn Minuten backen.

Gebratene Blutwurst:

Die Blutwurst in vier Scheiben schneiden, mehlieren und in einer Pfanne mit Öl braten.

Linsensalat:

Den Gemüsefond zum Kochen bringen, die Beluga-Linsen zugeben, 20 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Danach die roten Linsen zufügen und weitere zehn Minuten köcheln lassen. Die Linsen lauwarm abkühlen lassen, in ein Sieb schütten und darauf abtropfen lassen. In der Zwischenzeit Möhre, Sellerie und Lauch in feine Würfel schneiden. In Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Linsen, Gemüse, Tomatensoße, Jus und etwas Ketchup mischen und mit Salz, Pfeffer, Balsamico und Koriandersaat abschmecken. Zum Schluss Schnittlauchröllchen unterheben.

Kartoffelespuma:

Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Apfel und das Weiße der Lauchstange klein schneiden. In Butter hell anschwitzen und den Kalbsfond angießen. Die Suppe circa 15 Minuten köcheln lassen, danach

die Sahne zugeben, pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und erkalten lassen. Agar Agar in einen Liter Suppe geben, aufkochen und in die Espumafflasche füllen. Den Backofen auf 90 Grad vorheizen.

Deko:

Die Kartoffel schälen und in feinste Streifen schneiden. Auf eine Silikonmatte legen und mit einer zweiten Matte beschweren. Im vorgeheizten Backofen für eine Stunde trocknen.

Nelson Müller am 03. Dezember 2010