

Waadtländer Saucisson mit Safran-Salzkartoffeln und Wirz-Rahm-Gemüse mit Baumnüssen



Rezept für 4 Personen

Zubereitung

Zutaten Waadtländer Saucisson

2 Saucissons Vaudois IGP

Zutaten Griesslauchschnitte

600 g festkochende Kartoffeln, geschält, längs halbiert (grössere Kartoffeln geviertelt)

4 Kapseln Kardamom

1 Prise Kurkuma

1 Briefchen Safran (Fäden oder Pulver)

20 g Butter

Salz

Zutaten Wirz-Rahm-Gemüse

600 g Wirz, gewaschen und in feine Streifen geschnitten

2 EL Butter

50 g Rohschinkenwürfel

1 Zwiebel, fein gehackt

60 g Baumnusshälften, fein gehackt

1.5 dl Rahm

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss

Zubereitung Waadtländer Saucisson

Saucisson im 75 °C heissen Wasser 45–50 Minuten gar ziehen lassen (Wasser sollte nicht kochen).

Zubereitung Griesslauchschnitte

Kartoffeln mit Kardamom und wenig Kurkuma ins siedende Salzwasser geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten weich kochen. Safran mit der Butter aufschäumen und mit Salz würzen. Kartoffeln abgiessen und etwas ausdampfen lassen. Kardamom entfernen und Kartoffeln kurz in der heissen Safranbutter schwenken.

Zubereitung Wirz-Rahm-Gemüse

Wirzstreifen in kochendem Salzwasser 30 Sekunden blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen. Butter in einer Pfanne zergehen lassen, Rohschinkenwürfel, Zwiebeln und Baumnüsse begeben und unter Rühren leicht anrösten. Wirz begeben und kurz mitdünsten. Rahm begeben und Wirz darin knackig garen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.