

Metzgete-Platte mit Speck, Rippli und Blutwurst, Currysauerkraut, Peterlikartoffeln und Birnen-Senf-Chutney Zubereitung



Zutaten Metzgete-Platte und Curry-Sauerkraut

400 g geräucherter Speck
500 g geräuchertes Rippli
3 Lorbeerblätter, 6 Wacholderbeeren, 10 Pfefferkörner
2 Knoblauchzehen, halbiert
1 Zwiebel, geschält, geviertelt
2 kleine Blutwürste
1 EL Bratbutter

500 g rohes Sauerkraut
2.5 dl Vollrahm
1 Zitronengrasstängel
1 kleines Stück Ingwer
1 TL Currypaste grün
gelbes Currypulver
2 dl Gemüsefond
Salz, Pfeffer

Zutaten Peterlikartoffeln

700 g festkochende, möglichst kleine Kartoffeln
1 Bund glatte Petersilie, gehackt
Butter, Salz, Pfeffer
20 g Mandelblättchen

Zubereitung Metzgete-Platte und Curry-Sauerkraut

Rippli und Speck in Salzwasser mit den Gewürzen, Knoblauch und Zwiebeln ca. 1.5 Stunden gar sieden. Blutwürste in der Bratbutter bei mittlerer Hitze rundum ca. 10 Minuten braten. Zitronengras leicht zerschlagen, mit Vollrahm, Ingwer, Currypaste und -pulver aufkochen. Sauerkraut mit kaltem Wasser abspülen, in die Sauce geben, knackig garen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zitronengras und Ingwer entfernen.

Zubereitung Peterlikartoffeln

Kartoffeln waschen und in Salzwasser gar kochen. Abgiessen und noch warm schälen. Butter in einer grossen Pfanne schmelzen. Kartoffeln und Petersilie dazugeben, salzen und durchschwenken. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett goldgelb rösten und über die Kartoffeln streuen.

Zutaten Birnen-Senf-Chutney

0.5 dl Weisswein
0.5 dl Wasser
2 EL weisser Balsamico
½ Vanilleschote, längs halbiert
1 Stk. Sternanis
80 g Zucker
2 Birnen geschält, entkernt und in feine
Würfel geschnitten (250 g)
1 EL kalte Butter
1 EL grobkörniger Senf

Zubereitung Birnen-Senf-Chutney

Alle Zutaten bis und mit Birnen in einen Topf geben und das Ganze bei kleiner Hitze konfitüreartig einkochen. Am Schluss die Butter und den Senf unterrühren und auskühlen lassen.