

Toettchen

Diät ist Mord am ungegessenen Knödel!
Wiglaf Droste



Rösti mit „Black Pudding“ und Kohlrabigemüse

Zutaten

fest kochende Kartoffeln für die Rösti
Butter
Blutwurst
1 Zwiebel
1 EL Gerstenschrot (Graupen)
Bacon
Kohlrabi
1 TL Mehl
Sahne
1 kl. Bund Petersilie
Einige Blättchen Estragon
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Die Rösti wie gewohnt vorbereiten und in der Pfanne vorgaren.

Für den Black Pudding habe ich Gerstenschrot vorgegart, angeräucherte Blutwurst mit einem guten Speckanteil in Würfel geschnitten und beides zusammen mit einer feingewürfelten Zwiebel in Butter angebraten. Dadurch wird die Masse sehr weich.

Die Rösti in 6 Anrichteringen (6 cm Durchmesser und 4 cm Höhe) bis auf 1/3 Höhe mit Rösti gefüllt, leicht angedrückt und darauf die Masse aus Blutwurst, Zwiebel und Gerste gefüllt.

Dabei stelle ich die Anrichteringe auf ein beschichtetes Backblech und gare dann alles für 10 – 15 Minuten bei 200° im Backofen. Die letzten 5 Minuten schalte ich den Grill an, um eine leichte Kruste auf dem „Black Pudding“ zu erhalten. Im Ofen backe ich einige Scheiben Bacon zur Dekoration mit. Die Kohlrabi fein würfeln, blanchieren und dann mit Estragon und Petersilie in Butter schmoren. Mit Salz, weißem Pfeffer und einer Spur Muskat abschmecken. Mit 1 TL Mehl bestäuben und mit etwas Sahne ablöschen und binden.

Die Röstitürmchen im Kohlrabigemüse anrichten und die Specktranche zur Dekoration auflegen.