

**Frisch gekocht**  
**Freitag, 15. Juli 2016**



**Rezept von Alexander Frankhauser**

**Knusprige Tascherln von Blutwurst und  
Krebserln auf Apfelkren mit  
Krustentierschaum**

**45 Minuten/aufwendig**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

125 g Weizenmehl (glatt), 125 g Roggenmehl, 1/8 l Milch, 50 g Butter, 1 Msp. gemahlener Kümmel, Salz, Pfeffer; 80 g Flusskrebse (in der Lake), 250 g Blutwurst, 2 Zehen gehackter Knoblauch, 1 EL frisch geschnittene Petersilie; Schalen von 4 bis 6 Garnelen, 1/2 Karotte, 60 g Sellerie, 1/2 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 1 TL Pfefferkörner, 1 EL Tomatenmark, 1/2 EL Paprikapulver, 1 Schuss Cognac, 1/4 l Obers, Salz, Pfeffer; 3 Granny Smith-Äpfel, Kren, Saft von 2 Zitronen, 2 EL Zucker; Öl und Butter zum Braten

### **Zubereitung**

Für den Teig die beiden Mehlsorten mit Salz und Kümmel in eine Schüssel geben. Milch und Butter aufkochen und über das Mehl gießen, verkneten und kurz rasten lassen.

Die Blutwurst in Würfel schneiden. Gehackten Knoblauch in etwas Butter anschwitzen, Blutwurst zugeben und schmelzen. Von der Hitze nehmen, mit Salz, Pfeffer und frisch geschnittener Petersilie abschmecken.

Den Teig dünn ausrollen, Kreise ausstechen und die Fülle darauf verteilen, die abgetropften Flusskrebse darauf setzen. Mit Wasser bestreichen, zusammenklappen und in reichlich heißem Öl knusprig backen. Die Krustentierschalen mit Lorbeer, Pfefferkörner, geschnittener Karotte, Sellerie und Zwiebel in Öl anschwitzen. Tomatenmark einrühren, kurz mitrösten und mit Paprikapulver stauben. Mit Cognac flambieren und mit etwas Wasser aufgießen. Nach einigen Minuten das Obers zugießen und köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, durch ein feines Sieb passieren.

Für den Apfelkren den Zitronensaft erhitzen und die geschälten Äpfel mit einem feinen Reibeisen hineinreiben. Kren zugeben, mit etwas Zucker abschmecken und abkühlen lassen. Den Krustentierschaum in der Tellermitte anrichten. Eine Nocke Apfelkren draufsetzen und die noch warmen Tascherln dazu anrichten.