

**Frisch gekocht**  
**Freitag, 8. April 2016**



**Rezept von Alexander Fankhauser**

**Mit Blutwurst gefüllte Kaisergranaten auf Sellerie-Safran-Creme**

**30 Minuten/aufwendig**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

8 Kaisergranaten, 200 g Blutwurst, 2 Knoblauchzehen (gehackt), 3 Schalotten (gehackt), 1 EL Petersilie (fein geschnitten), Salz, Pfeffer, Mehl, Ei, Pankobrösel, Öl und Butter zum Backen und Braten; 2 Sellerie zum Entsaften, 1 Packung Safran, 250 ml Obers; Kresse und frisch geriebener Kren zum Garnieren.

### **Zubereitung**

Die Blutwurst enthäuten und in grobe Stücke schneiden. Die gehackten Schalotten in etwas Butter anschwitzen. Knoblauch zugeben und die Blutwurststücke untermischen. Die Masse glatt rühren und mit geschnittener Petersilie abschmecken.

Die Schwänze der Kaisergranaten aus der Schale brechen. In der Mitte einschneiden (Darm entfernen) und zwischen Klarsichtfolie vorsichtig plattieren. Die Blutwurstmasse mit einem Spritzsack auftragen und die Kaisergranaten einrollen. In Mehl, Ei und Pankobrösel wenden und in Öl knusprig backen.

Den Sellerie entsaften und stark einkochen. Mit Obers aufgießen, Safran, Salz und Pfeffer zugeben und aufschäumen.

Die Sellerie-Safran-Creme mit den gebackenen Kaisergranaten anrichten, mit Kresse und Kren garnieren.