

Frisch gekocht
Freitag, 19. August 2016



Rezept von Alexander Fankhauser

**Blutwurstkrapferl mit gebratenem
Kaisergranat und Bisque**

1 Stunde/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für den Teig:

125 ml Milch, 125 ml Wasser, 30 g Butter, 1 Prise Salz, 250 g Roggenmehl, 250 g glattes Mehl; Öl zum Frittieren.

Für die Fülle:

200 g Blutwurst, 1 Zwiebel (fein gehackt), Butter, 3 Knoblauchzehen (fein gehackt), 2 EL frisch geschnittene Petersilie, Salz, Pfeffer.

Für den Kaisergranat und die Bisque:

12 Kaisergranaten (mit Schale), 1 Karotte, 100 g Sellerie, 1 Zwiebel, 1 TL Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, 1 EL Tomatenmark, 1 EL edelsüßen Essig, 1 EL Paprikapulver, Cognac zum Flambieren, 1/4 l Obers, Salz, Pfeffer, Öl und Butter.

Für den Apfelkren:

4 saure Äpfel (z.B. Granny Smith), Saft von 2 Zitronen, 2 EL Zucker, frischer Kren.

Zubereitung

Für den Teig die Milch, das Wasser und die Butter gemeinsam aufkochen und mit einer Prise Salz würzen. Über das Mehl gießen und zu einem glatten Teig verarbeiten. In Folie packen und im Kühlschrank 30 Minuten rasten lassen. Danach den Teig mit einer Nudelmaschine in dünne Bahnen rollen.

Die Blutwurst schälen und in grobe Stücke schneiden. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen und die Blutwurst zugeben. Die Blutwurst schmelzen, mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.

Die Blutwurstmasse häufchenweise in gleichmäßigen Abständen auf der Hälfte der vorbereiteten Teigbahnen verteilen. Die Ränder mit Wasser bestreichen und zusammenklappen.

Tascherln ausstechen und diese in heißem Öl knusprig frittieren.

Für die Bisque die Kaisergranaten schälen und beiseite stellen. Die Schalen mit der grob geschnittenen Karotte, Selleriewürfeln und der geschnittenen Zwiebel in etwas aufgeschäumter Butter kurz anrösten. Pfefferkörner und Lorbeerblätter zugeben, Tomatenmark und Essig einrühren.

Kurz mitrösten, mit Paprikapulver stauben und mit dem Cognac flambieren. Mit Obers aufgießen und köcheln lassen. Danach abseihen und gut abschmecken.
Die geschälten Kaisergranaten mit Salz und Pfeffer würzen, in Olivenöl kurz anbraten und geschnittene Petersilie zugeben.

Für den Apfelkren die Äpfel schälen und mit einer feinen Reibe in den erhitzten Zitronensaft reiben. Mit Zucker und Kren gut abschmecken.
Die Blutwurstkräpferln mit dem Apfelkren, den gebratenen Kaisergranaten und der Bisque auf Tellern anrichten.