

Gerhardts Rezept des Monats

Röstitaler mit Blut- und Leberwurst in Senf-Kräuter-Sauce auf Wirsinggemüse

Zubereitung

1. Die Kartoffeln grob reiben und mit den Gewürzen, Kräutern und dem Ei vermengen.
2. Die Hälfte des Rösti-Teiges zu 8 kleinen Talern formen und mit jeweils 1 dünnen Scheibe Blut- und Leberwurst belegen. Mit der restlichen Masse abdecken. Die Röstis fest andrücken und in heißem Butterschmalz ausbacken.
3. Für die Sauce die Sahne und den Fond etwas einkochen. Salz, Pfeffer und Senf zugeben und die gehackten Kräuter unterheben.
4. Den Wirsing im kochenden Wasser kurz blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken. Abtrocknen, in ganz feine Streifen schneiden.
5. Sahne und Brühe zum Kochen bringen und dabei den Wirsing mitkochen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen.
6. Den Wirsing in der Tellermitte anrichten, die Röstitaler darauf legen und mit der Sauce umgießen.

Zutaten für 4 Personen

Für die Röstitaler:

400 g Kartoffeln, gekocht
8 dünne Scheiben Leberwurst
8 dünne Scheiben Blutwurst
1/2 TL Majoranblätter, frisch
1/2 TL Petersilie, fein gehackt
1 Ei
Salz, Pfeffer, Butterschmalz

Für die Sauce:

150 g Sahne
150 g Geflügelfond
2 EL Senf, grob
Salz, Pfeffer, Schnittlauchröllchen
Petersilie, fein gehackt

Für das Wirsinggemüse:

8 grüne Wirsingblätter
4 cl Geflügelfond
4 cl Sahne
Salz, Pfeffer
Muskat, gemahlen

Gerhardts Weinempfehlung

Bei diesem Gericht treffen wir auf eine Fülle verschiedener Aromen.

Blut- und Leberwurst sowie Majoran und Wirsing verbinden sich mit den Kartoffeln zu einem wahrhaft herzhaften Gericht.

Weine der Rebsorten Rivaner oder Weißburgunder korrespondieren hier besonders gut.

