

Gerhardts Rezept des Monats

BLUTWURST-TERRINE MIT APFELRAGOUT

ZUBEREITUNG BLUTWURST-TERRINE

1. Die Blutwurst, den Apfel und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Alles zusammen in Butterschmalz rösten und auf Küchenpapier entfetten.
2. Von den restlichen Zutaten eine Farce mixen, abschmecken und mit den Zwiebelwürfeln, der Blutwurst und dem Apfel mischen. In einer mit Klarsichtfolie ausgelegten Form ca. 30 Minuten bei 85 °C im Wasserbad garen.

ZUBEREITUNG APFELRAGOUT

1. Die Äpfel würfeln, mit 100 ml Apfelsaft und 30 g Zucker 2 Minuten dünsten. Die Äpfel herausnehmen, mit dem restlichen Apfelsaft auffüllen und sirupartig einkochen. Die Äpfel wieder zugeben und warm stellen.
2. Zusammen mit der lauwarmen Blutwurst-Terrine servieren.

Tipp: Hierzu passt frisches Stangenweißbrot, besonders gut auch geröstet.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Blutwurst-Terrine:

250 g Blutwurst
1 aromatischer Apfel
1 Zwiebel
Butterschmalz
100 g Putenfleisch
100 ml Sahne
Cognac
Thymian
Salz, Pfeffer

Apfelragout:

2 Gala Royal Äpfel
250 ml Apfelsaft
30 g Zucker

Melden Sie sich bei unserem Newsletter auf unserer Homepage an, Sie erhalten dann im jeweiligen Monat das Bild zum Rezept.

Gerhardts Weinempfehlung

Wenn es wärmer wird, kommt diese Blutwurst-Terrine auf den Tisch. Eine Variation von Himmel und Erde mal etwas anders ausgelegt. Die herzhafte Blutwurst wird mit Äpfeln und Zwiebeln kombiniert. Gerade die Blutwurst braucht einen kräftigen Begleiter, die Süße der Äpfel einen süffigeren Wein. Wir empfehlen daher unseren Dornfelder Rosé lieblich.

