

Wan-Tan, Blutwurst-Füllung, Milchschaum, Maronen

Für zwei Personen

Für die Wan-Tan:

10 Wan-Tan-Blätter	1 Zwiebel	200 g Blutwurst
1 EL mittelscharfer Senf	$\frac{1}{2}$ Kopf Wirsing	1 Orange
1 Zweig Majoran	Pflanzenöl	Chili
Salz	Pfeffer	

Für die Maronen:

100 g vorgegarte Maronen	1 Orange, Abrieb	1 Spekulatius
1 EL Butter	Chili	Salz

Für den Schaum:

250 ml Milch	Salz	Pfeffer
--------------	------	---------

Für die Schwarzwurzeln:

100 g Schwarzwurzeln	100 g Mehl	3 Eier
Salz	Pfeffer	

Für die Wan-Tan mit Blutwurst-Füllung: Den Strunk vom Wirsing entfernen, die Blätter in grobe Stücke zupfen, kurz in einem Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren und in einer Schüssel mit Eiswasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Von der Blutwurst die Pelle entfernen und die Wurst in grobe Würfel schneiden. Den Majoran von den Stielen zupfen und fein schneiden. Die Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit wenig Öl glasig anschwitzen, die Blutwurstwürfel zugeben und braten, bis die Wurst weich wird. Den Senf dazugeben, in der Pfanne zu einem „Brei“ verrühren und mit Chili, Salz, und Pfeffer abschmecken. Die Masse aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen, damit die Masse besser formbar ist. Sobald die Masse fest genug ist, in zehn gleich große Kugeln formen und leicht flach drücken. Die Wan-Tan-Blätter einzeln leicht mit Wasser einstreichen, die Blutwurstmasse hineinlegen, den Teig zu Dreiecken falten und die Ränder mit einer Gabel gleichmäßig ringsum andrücken. Die Wan-Tan in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben, aufkochen lassen, vom Herd nehmen, zwei Minuten ziehen lassen und aus dem Topf nehmen.

Für die Maronen: Die Maronen in eine Pfanne mit aufgeschäumter Butter bei mittlerer Hitze langsam anbraten. Die Maronen rösten und mit Chili, Salz und dem Abrieb einer Orange abschmecken. Spekulatius in einer Moulinette fein mixen und unter die Maronen heben.

Für den Schaum: Die Milch in einem kleinen Topf auf dem Herd erhitzen und mit etwas Salz und reichlich Pfeffer abschmecken. Die Milch mit einem Stabmixer schaumig aufmixen.

Für die Schwarzwurzeln: Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen. Die Schwarzwurzeln schälen, in einem Topf mit kochendem Salzwasser gar kochen und abtupfen. Aus Mehl und verquirltem Ei eine Panierstraße bereitstellen. Die Schwarzwurzeln zunächst in Mehl, dann im Ei und nochmals in Mehl panieren. In der Fritteuse hellbraun ausbacken.

Den Wirsing auf Tellern verteilen, die Wan-Tan mit Blutwurstfüllung darauf anrichten, mit den Maronen samt Bratbutter beträufeln, die Schwarzwurzel stehend platzieren und mit dem Milchschaum bedecken, anschließend servieren.

Mattia Gianonne am 15. November 2017