

# Blutwurst-Teller

## Für 4 Personen

### Pilzsalat mit Blutwurst:

0,5 Zitrone, unbehandelt	0,25 Bund Petersilie	200 g Pilze, gemischt
1 EL Butter, braun	50 ml Gemüsebrühe	0,5 TL Senf, scharf
2 EL Olivenöl, mild	150 g Blutwurst	Pfeffer, schwarz
Kümmel, gemahlen	Zucker	Salz

### Polenta mit Blutwurst:

125 ml Gemüsebrühe	120 ml Milch	0,5 Lorbeerblatt
30 g Instantpolenta	2 EL Butter, braun	0,5 TL Schokolade, weiß (gehackt)
150 g Blutwurst, weich	Muskatnuss	Salz

### Blutwurst auf Rotweinbutter:

1 TL Puderzucker	80 ml Portwein, rot	150 ml Rotwein
100 g Butter, sehr kalt	0,5 Zitrone, unbehandelt	150 g Blutwurst
Pfeffer	Salz	

#### Pilzsalat mit Blutwurst:

Schale der Zitrone abreiben und etwa einen Esslöffel Saft auspressen. Die Petersilie putzen und fein hacken. Die Pilze putzen, nur wenn nötig waschen und zerkleinern. In einer Pfanne bei mittlerer Temperatur in der braunen Butter anbraten. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Kümmel, Zitronenabrieb und Petersilie würzen. Die lauwarmer Brühe mit dem Zitronensaft und dem Senf verrühren. Das Olivenöl erst tropfenweise, dann zügiger, unter kräftigem Rühren hinzufügen. Das Dressing mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Die Blutwurst Scheiben schneiden, halbieren oder vierteln. Die gebratenen Pilze mit der Marinade und der Blutwurst vermischen.

#### Polenta mit Blutwurst:

Die Brühe mit der Milch und dem Lorbeerblatt in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Polenta einrieseln lassen und unter ständigem Rühren fünf bis zehn Minuten köcheln lassen. Die braune Butter mit der Schokolade unterrühren und die Polenta mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Die Blutwurst darunter rühren und gegebenenfalls noch etwas nachschmecken.

#### Blutwurst auf Rotweinbutter:

Den Puderzucker in einen Topf oder eine Pfanne sieben und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen, mit Portwein und Rotwein ablöschen und auf ein Drittel reduzieren. Bei milder Hitze nacheinander die kalten Butterstücken unter ständigem Rühren unterschlagen. Einen Streifen Schale aus der Zitrone herausschneiden und kurz mitziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren. Die Blutwurst in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in der Pfanne in wenig brauner Butter von beiden Seiten kurz anbraten. Die Rotweinbutter auf warmen Tellern verteilen und die Blutwurstscheiben darauf anrichten.

Alfons Schuhbeck am 04. März 2011