

Kaffir-Limetten-Püree, Ingwer-Blutwurst, Garnelen-Spieß

Für 2 Personen

1 Scheibe Blutwurst	6 Riesen-Garnelen, mit Kopf	3 Kartoffeln, mehlig
1 Knoblauchzehe	3 Stangen Zitronengras	1 Kaffirlimettenblatt
1 EL Weizenmehl	1 EL Sauerrahmbutter	100 ml Schlagsahne
75 ml Kalbsfond	20 ml trockener Rotwein	10 ml dunkler Balsamico-Essig
50 g Ingwer	1 EL Zitronengras, getrocknet	1 Prise Chiliflocken
1 TL Sesamkörner	1 TL Korianderkörner	1 EL Olivenöl
Salz		

Den Ingwer schälen, den Knoblauch abziehen und beide in feine Würfel schneiden. Die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, von der Schale befreien, waschen und trockentupfen. Die Kartoffeln schälen und in einem großen Topf mit Salzwasser zusammen mit einer Stange Zitronengras, dem Limettenblatt und einer Hand voll Ingwerwürfel etwa zwanzig Minuten lang gar kochen. Die Blutwurst grob zerteilen, mit etwas Mehl bestäuben, in einer Pfanne anbraten und anschließend mit ein paar Ingwerwürfeln abschmecken. Die Koriander- und Sesamkörner zusammen mit dem Knoblauch in einer Pfanne rösten und anschließend klein mörsern. Das Zitronengras aus der Mühle und die Chiliflocken zugeben. Die gekochten Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Masse anschließend in einem Topf mit der Butter und der Sahne zu einem cremigen Püree aufschlagen und mit der gemörserten Mischung würzen. Den Kalbsfond in einem Topf zusammen mit dem Rotwein und dem Balsamico stark einkochen. Die äußeren Blätter von den übrigen Zitronengrasstangen abziehen, den Strunk entfernen und den oberen Rand der Stangen zu einer scharfen Spitze schneiden. Je drei Garnelen auf einen Spieß schieben, mit dem Olivenöl in einer Pfanne anrösten und mit Salz und der gemörserten Mischung würzen. Das Püree mit den Blutwurststücken auf Tellern anrichten, mit der Reduktion beträufeln und zusammen mit den Garnelenspießen servieren.

Maria Ludwig am 26. Oktober 2010