

Grünkohl mit Pinkel, Kasseler, Salzkartoffeln

Für zwei Personen

Für den Pinkel:

300 g Schweine-Bauchfleisch	100 g geräucherten Speck	2 Schweinedärme, Größe 28/30
80 g Hafergrütze	$\frac{1}{4}$ Gemüsezwiebel	2 TL gemahl. Piment
2 TL loses Salz	$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer	

Für die Salzkartoffeln:

300 g festk., große Kartoffeln,	2 EL Butter	2 TL loses Salz
---------------------------------	-------------	-----------------

Für den Grünkohl:

1 große Scheibe Kasseler	20 g geräucherten Speck	300 g Grünkohlspitzen
50 g Perlgraupen	1 mittelgroße Zwiebel	2 EL zarte Haferflocken
2 EL Butterschmalz	100 ml Gemüsefond	1 Prise loses Salz
Pfeffer	Eiswasser	

Für die Senfcreme:

1 Ei	2 TL milder Weißweinessig	$\frac{1}{2}$ TL Mehl
2-3 TL gelbes Senfpulver	2 TL gemahlene Kurkuma	150 ml Pflanzenöl
1 Prise Salz	1 Prise schwarzer Pfeffer	

Für den Senfkaviar:

50 g gelbe Senfkörner	$\frac{1}{2}$ TL gelbes Senfpulver	60 ml milder Weißweinessig
20 ml Ahornsirup	Salz, Pfeffer	

Für die Garnitur:

2 Schnapsgläser Korn, 32%

Für den Pinkel:

Die Hafergrütze so früh wie möglich mit kaltem Wasser überdecken und einweichen. Schweinedarm in zimmerwarmen Wasser einlegen.

Bauchfleisch sowie Speck und Aufsätze des Fleischwolfes in den Tiefkühler geben.

Fleisch und die Zwiebel in Fleischwolfgröße zuschneiden und alles durch die mittlere Lochscheibe des Fleischwolfes drehen (Lochdurchmesser ca.

5 mm). Hafergrütze in ein Sieb geben und das Wasser leicht herausdrücken. Fleisch und Hafergrütze miteinander grob vermengen und mit den Gewürzen abschmecken.

Schweinedarm auf die Füllstütze (Durchmesser, ca. 2-2,5cm) stülpen und überschüssiges Wasser herausdrücken. Wurst nicht zu prall einfüllen.

Würste in gewünschter Größe abdrehen und mit Küchengarn verknoten.

Die Würste mindestens 15 Minuten in siedendem Salzwasser garziehen lassen.

Für die Salzkartoffeln:

Kartoffeln schälen, in gleichgroße Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser 15-20 Minuten garkochen. Kochwasser abgießen und Kartoffeln kurz auf der Herdplatte ausdampfen lassen. Kartoffeln vor dem Servieren in einer Pfanne mit Butter schwenken.

Für den Grünkohl:

Perlgraupen in reichlich Salzwasser 20 Minuten kochen. Im Anschluss in ein Sieb gießen und mit Wasser die überschüssige Stärke abspülen.

Grünkohl ordentlich waschen, in gesalzenem Wasser für 2 Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Kohl gut ausdrücken und kleinhacken. Zwiebel abziehen und zusammen mit dem Speck in feine Würfel schneiden. Zwiebel- und Speckwürfel in einer Pfanne mit Butterschmalz glasig dünsten. Kohl hinzufügen und kurz kräftig anbraten.

Mit Gemüsefond ablöschen und nach Zugabe der Haferflocken und des Kasseler 15-20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und der Senfcreme (s.u.) kräftig abschmecken. Zum Schluss die Perlgraupen unterheben und den Kassler in mundgerechte Würfel schneiden. Ein paar Perlgraupen für die Garnitur zur Seite legen.

Für die Senfcreme:

Ei in einen hohen Messbecher geben und unter schrittweiser Zugabe des Pflanzenöls mit einem Pürierstab zu einer sehr festen Mayonnaise emulgieren. 2 EL der Mayonnaise in ein Gefäß geben und mit den übrigen Zutaten senfähnlich abschmecken. Vorsicht: Das Senfpulver ist sehr scharf und muss schrittweise dosiert werden. Die Schärfe entfaltet sich erst nach 1-2 Minuten. Gegebenenfalls etwas Mehl hinzufügen, um eine senfartige Konsistenz zu erhalten.

Für den Senfkaviar:

Senfkörner unter kaltem Wasser abspülen. Weißweinessig, Ahornsirup und 100 ml Wasser zusammen mit den Senfkörnern einmal kräftig aufkochen und danach ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen.

Senfkaviar mit Salz, Pfeffer und Senfpulver abschmecken.

Für die Garnitur:

Korn in Schnapsglas füllen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und zusammen mit einem Schnapsglas Korn und Kirsche servieren.

Anneke Bohlen am 26. November 2024