

Wildschwein-Bratwurst, Preiselbeer-Soße, Baggers Fries

Für zwei Personen

Für die Bratwurst:

800 g Wildschweinbauch	200 g Schweinebauch	2 Meter Schweinedarm
10 g gemahlene Steinpilze	1 Zweig Rosmarin	1 Msp. gemahlener Piment
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Soße:

1 rote Paprika	250 g stückige Tomaten	30 g frische Cranberries
1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	500 ml Cola
80 g Tomatenmark	400 g Wildpreiselbeeren	15 g Currypulver
15 g edels. Paprikapulver	15 g Rosen-Paprikapulver	1 Prise Kurkuma
Öl	Salz	

Für Baggers Fries:

500 g Kartoffeln	2 Schalotten	1 Ei
1 Prise Zucker	1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 EL Kartoffelstärke
1 Muskatnuss	Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Mayonnaise:

1 Apfel	1 Zitrone	1 Ei
1 TL mittelscharfer Senf	1 TL Sahnemeerrettich	150 ml Rapsöl
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Bratwurst:

Den Schweinedarm in einer großen Schüssel in lauwarmem Wasser 2 Stunden einweichen, dabei mehrfach spülen.

Wildschwein- und Schweinebauch fein würfeln. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Fleisch mit Rosmarin und gemahlene Steinpilzen vermengen und alles mit Piment, Salz und Pfeffer würzen. Die Fleischmasse durch einen Fleischwolf geben. Danach das Brät mit den Händen gut verkneten und in den Darm füllen. Würste von ca. 15 cm Länge abdrehen und mit Wurstgarn abbinden. Bratwürste in der Pfanne mit Öl braten.

Für die Preiselbeer-Soße:

Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und in Würfel schneiden. Paprika waschen, trockentupfen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Ebenfalls würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Paprika glasig anschwitzen. Tomatenmark hinzugeben und anrösten. Mit Cola ablöschen und kurz einkochen lassen. Dann die Dosentomaten und Preiselbeeren hinzugeben. Alles mit Salz, Currypulver, beiden Paprikapulvern und Kurkuma würzen. Einköcheln lassen. Kurz vor dem Servieren erneut abschmecken. Cranberries hacken und hinzugeben.

Für Baggers Fries:

Kartoffeln schälen, reiben und mit Stärke vermengen. Schalotten abziehen und ebenfalls reiben. Zur Kartoffelmasse geben. Ei unterrühren und die Masse mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat abschmecken.

Anschließend die Kartoffelmasse als Kartoffelpuffer in heißem Rapsöl anbraten. Kartoffelpuffer aus der Pfanne nehmen und in Pommes ähnliche Streifen schneiden. Diese Streifen erneut ins heiße Fett geben und goldbraun ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und vor dem Servieren mit Salz und Paprikapulver würzen.

Für die Mayonnaise:

Apfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. In kleine Würfel schneiden. Zitrone un-

ter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Apfelwürfel mit Zitronensaft beträufeln.

Ei mit Salz, Pfeffer, Zucker, Senf, Sahnemeerrettich, Saft von einer halben Zitrone und Zitronenabrieb in ein hohes Gefäß geben.

Anschließend Öl einfüllen. Einen Stabmixer auf den Boden des Gefäßes stellen und einschalten. Nun solange mixen bis alles vermengt ist und eine dickliche Konsistenz entstanden ist. Den Mixer langsam nach oben ziehen und so das verbliebene Öl untermixen. Vor dem Servieren Apfelstücke unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Oliver Meissner am 27. Januar 2020