

Pfälzer Saumagen, Senf-Soße, Kartoffel-Stampf, Kohlbeet

Für zwei Personen

Für den Pfälzer Saumagen:

400 g ungebr. grobe Bratwurst	2 festk. Kartoffeln	220 g gewürf. Speck
2 Eier	3 TL Mehl	2-4 EL feine Brösel
1 Msp. Muskatnuss	1 TL Majoran	1 TL edelsüßes Paprika

Butter, Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

6 festk. Kartoffeln	90 g Butter	50 ml Milch
2 Zweige glatte Petersilie	1 TL Majoran	1 TL edelsüßes Paprika
1 Msp. Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Kohlbeet:

1 Chinakohl	100 g gewürf. Speck	1 EL Sojasauce
1 TL ganzer Kümmel	1 TL Majoran	1 TL edelsüßes Paprika
1 Prise Zucker	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Senfsauce:

3 EL mittelsch. Senf	1 TL Senfkörner	200 ml Gemüsefond
100 ml Milch	3 EL Mehl	3 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für den Pfälzer Saumagen:

Die Kartoffeln schälen und in 5 mm große Würfel schneiden. Auch den Speck in etwa 5 mm große Würfel schneiden. Würfel zusammen in die vorgeheizte Pfanne geben und kurz anbraten. Mit ein wenig Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Bratwurst aus der Haut pellen und mit der Kartoffel-Mischung aus der Pfanne in eine Schüssel geben. Zusammen mit Eiern, Mehl und Brösel zu einer Masse kneten. Mit Salz, Pfeffer, Paprikagewürz, Muskatnuss und Majoran abschmecken.

Frischhaltefolie ausrollen und die Masse als Wurst auf die Frischhaltefolie geben und in Alufolie einrollen. Nun für 25 Minuten im kochenden Wasser garen. Danach auspacken, in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und in Butter goldbraun braten.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, in 2 cm große Würfel schneiden und in kochendes Wasser geben. Nachdem die Kartoffeln weich sind, Wasser abgießen, Butter zugeben und die Kartoffeln zerstampfen. Nach Bedarf Milch hinzugeben um eine cremigere Konsistenz zu erreichen. Mit Pfeffer, Salz, Paprika, Majoran und Muskat abschmecken. Petersilie abrausen, hacken und unterheben.

Für das Kohlbeet:

Die äußerste Schicht vom Kohl entfernen. Kohl in Scheiben schneiden, waschen und abtropfen. Speckwürfel in 5 mm Würfel schneiden und in die Pfanne geben. Den Kohl hinzugeben, mit Sojasauce ablöschen und kurz schwenken. Mit Paprikagewürz, Majoran, Kümmel, Zucker, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Senfsauce:

Butter schmelzen und das Mehl unterrühren. Temperatur reduzieren, Fond und Milch dazugeben und bei geringer Hitze verrühren. Senf und Senfkörner hinzufügen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marius Müller am 06. April 2021