

Expertentipp**Dazu
Hopfen
und Malz**

Schonend garte Fleischgerichte verlangen eher nach einem Bier mit nicht zu stark ausgeprägter Herbe. Ein Bier mit leicht würziger und auch einer fruchtigen Note würde der ideale Begleiter zu Karottengemüse und Kartoffelpüree sein. Diese Eigenschaften erfüllt der Brauhaus-Schoppen optimal. Das obergärige Brauverfahren und die leichte Hopfung führen zu diesen Geschmacksausprägungen, die für ein Bier eher ungewöhnlich, aber dennoch stimmig sind. Das ausgewogene Süße-Säure-Verhältnis des Brauhaus-Schoppens und der elegant-schlanken Körper regen auch zum Weitertrinken nach dem eigentlichen Speisegenuss an.

Bei der Leberwurst darf es ein wenig deftiger zugehen. Ich empfehle deshalb zum gefüllten Schweinefilet Brauer Schorsch's Haustrunk aus der Hessischen Löwenbier-Brauerei. Hier gesellen sich zur gut eingebundenen Hopfenbittere angenehme Malzaromen, die dem untergärig gebrauten Bier einen vollen, urigen Körper verleihen. Die direkte Befehrerung der Sudpfanne führt sogar zu einer leicht karamellisierten Note, die mich die mutige Empfehlung treffen lässt, nach dem Hauptgericht zum Brauer Schorsch's Haustrunk auch noch ein Stück feine Bitterschokolade zu reichen. Viel Spaß bei den neuen Geschmackserlebnissen!

Norbert Pustlauk



Norbert Pustlauk

Zur Person

Norbert Pustlauk (43) ist einer von neun Botschaftern der Bierkultur der Hütt Brauerei, Baunatal, der letzten mittelständischen Privatbrauerei im Raum Kassel. Seit der 9. Generation ist die Brauerei im Familienbesitz, und schon seit 1752 wird auf der Knallhütte Bier gebraut. Pustlauk ist Verkaufsleiter. Er hat sich gemeinsam mit seinen Kolleginnen und Kollegen vom Bund freier Brauer zum Botschafter der Bierkultur ausbilden lassen. Seine Überzeugung: Bier lasse sich genauso differenziert genießen - und beschreiben - wie Wein.

**Heilpflanze
Thymian**

Thymian ist als Bestandteil der Würzmischung „Kräuter der Provence“ unverzichtbar. Als Heilpflanze wirkt er gegen Husten, hat schleim- und krampflösende Wirkung. Aber auch bei Magen- und Darmbeschwerden bringt er Linderung. Im Garten gedeiht er am besten an sonnigen, trockenen Standorten.

So erreichen Sie die Redaktion Essen und Trinken:
Inge Thaetner
Telefon: 0561 / 203 1407
E-Mail: thr@hna.de

Herz aus Blut- und Leberwurst

Ungewöhnliche Zusammenstellung wird zu spannendem Geschmackserlebnis: Geflügelfleisch und Blutwurst wurden vom Koch zu einer Kreation verschmolzen, die wunderbar in die Region passt.

Foto: Lantelmé

Fein und deftig verkuppelt

Mit Blutwurst gefüllte Hähnchenbrust auf Karottengemüse und Kartoffelpüree

Zur Küche unserer Region gehören Blut- und Leberwurst wie der Senf zum Gehackten. Die ländliche Spezialität lebt vom Gewürz, und so kommt es, dass die Wurst bei jedem Metzger anders schmeckt. Meik Kraft, der junge Koch aus Schauenburg-Breitenbach, ist ein Fan der regionalen Produkte. Kreativ und originell hat er Blutwurst mit Hähnchenbrust kombiniert. Feiner Geflügelgeschmack und deftige Blutwurst wurden von ihm aufs

Beste verkuppelt. Herausgekommen ist eine spannende Verbindung, in der nahezu jeder auf seinen Geschmack kommt. Versprochen!

Zubereitung

Für die Hähnchenbrust: Von der Blutwurst die Haut abziehen. Wurst in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne kurz anbraten. In die Hähnchenbrust mithilfe eines Messers eine Tasche schneiden und diese mit Blutwurst füllen. Nun die Hähnchen-

brust würzen mit Salz, Pfeffer, leicht mehlieren und bei wenig Hitze in der Pfanne braten.

Für das Karottengemüse: die Karotten schälen, vierteln und in gleich lange, ca. 6 cm große Balken schneiden. In Salzwasser garen, bis sie noch leichten Biss haben. Vor dem Anrichten in etwas Butter glacieren und mit Salz und Zucker würzen.

Für das Kartoffelpüree: Die geschälten Kartoffeln in Salzwasser garen und gut ausdampfen lassen, dann durch

eine Kartoffelpresse drücken. Butter, Milch und Sahne aufkochen und langsam unter die Kartoffelmasse rühren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken.

Anrichten: Die glacierten Karotten in der Mitte des Tellers verteilen.

Die Hähnchenbrust schräg halbieren und auf die Karotten setzen. Mit einem Löffel das Püree zu einer Nocke abstechen und neben der Hähnchenbrust platzieren, zum Schluss die Soße angießen.



Meik Kraft ist neben Vater Günter und Bruder Tim der dritte Koch in der Familie Kraft, die in sechster Generation die Gastwirtschaft in Schauenburg-Breitenbach (Kreis Kassel) betreibt. Nach Lehr- und Arbeitsjahren in renommierten Betrieben Süddeutschlands ist Meik trotz aller Verlockungen im vergangenen Jahr erst einmal in den heimischen Betrieb zurückgekehrt. Der 24-jährige pflegt die regionale Küche, die er immer wieder neu zu interpretieren versteht. Als wahrer Knüller haben sich seine mit Weckewerk gefüllten und in Schwarzbrot-schmelze gewälzten Kartoffelklöße erwiesen, die wir im März an dieser Stelle vorstellten. Sobald wieder Schlachzeit ist, gibt's auch wieder Weckewerkklöße, versichert der junge Koch.

www.hotel-gasthaus-kraft.de

ZUTATEN

Für 4 Personen

1 Blutwurst (ca. 200 g),
4 Hähnchenbrüste
(Stück ca. 180 g),
4 mittelgroße Karotten,
600 g festkochende
Kartoffeln,
80 g Butter,
100 ml Milch,
100 ml Sahne,
Salz,
Pfeffer aus der Mühle,
Muskat,
200 ml Bratensoße.

Mehr als nur ein Brotbelag

Schweinefilet gefüllt mit Leberwurst auf Spitzkohl und Thymiansoße

Nichts gegen ein frisches Bauernbrot mit Leberwurst. Aber als Innenleben einer feinen Schweineroulade macht sie sich auch gut.

Zutaten für 4 Personen

1 Leberwurst ca. 200 g,
2 Schweinefilets,
1 Spitzkohl,
gewürfelte Speck,
Schalotten fein gewürfelt,
Thymian,
200 ml Rotwein,
600 g festkochende
Kartoffeln,
80 g Butter,
100 ml Milch,
100 ml Sahne,
Salz, Pfeffer aus der Mühle,
Muskat,
200 ml Bratensoße.

Zubereitung

Das Schweinefilet parieren, heißt: von Sehnen und überflüssigem Fett befreien. In vier gleich große Stücke schneiden und seitlich einen Schmetterlingsschnitt machen (das Fleisch seitlich einschneiden, bis es fast halbiert ist und aufklappen). Anschließend mit einem Fleischklopfer vorsichtig dünn plattieren.

Von der Leberwurst die Schale entfernen, die Wurst längs in dünne Scheiben schneiden und das Schweinefilet mit der Leberwurst belegen. Danach, wie man es von



Spiegelt kulinarisch die ländliche Region: Das zarte Filet vom Schwein wird mit Scheiben frischer Leberwurst belegt und wie eine Roulade aufgerollt.

Foto: Lantelmé

einer Roulade kennt, das Fleisch mit der Leberwurst einrollen und mit einem Bindfaden umwickeln.

Das gefüllte Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne bei geringer Temperatur braten, bis es den gewünschten Gargrad erreicht hat. Dieser liegt meistens bei 65 Grad Kerntemperatur.

Für den Spitzkohl: Die äußeren

Blätter entfernen, vierteln und den Strunk herausschneiden. In feine Streifen schneiden. Anschließend in einer Pfanne den gewürfelten Speck und die Schalottenwürfel in Pflanzenöl anschwitzen und die Spitzkohlstreifen dazugeben. Mit etwas Flüssigkeit ablöschen. Die Flüssigkeit vollständig reduzieren lassen, bis der Spitzkohl gar ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Thymiansoße: Schalotten in einem Topf anschwitzen und mit Rotwein ablöschen. Den Rotwein um die Hälfte reduzieren lassen und die Bratensoße dazugeben.

Die Soße durch ein feines Sieb passieren, einen Thymianzweig dazugeben und in der Soße ziehen lassen.

Kartoffelpüree siehe Rezept oben.

Küchen Abc**Blutwurst**

ist die älteste bekannte Wurstsorte überhaupt. Bereits in der Antike wurde sie von den Kriegerern auf dem Schlachtfeld zubereitet. Homer ließ Odysseus bei seiner Rückkehr nach Ithaka sprichwörtlich „um die Wurst“ kämpfen - das Preisgeld war ein mit Schweineblut und -fett gefüllter Schweinemagen. Blutwurst besteht zu 60-80 Prozent aus vorgekochter, fein zerkleinerter Schweineschwarte und aus frischem Blut. Dazu kommen je nach Sorte noch vorgegarte Würfel von fettem Speck, Fleisch (meist gepökelt), Innereien, Zwiebel, Brötchen, Paniermehl, Grütze, Milch oder Sahne. Übliche Gewürze sind Majoran und Thymian. Nach dem Abfüllen der Wurstmasse in Därme, Gläser oder Dosen wird die Blutwurst erhitzt, sodass das Bluteiweiß gerinnt und die typische rotbraune Farbe entsteht.

Leberwurst

wird aus Muskelfleisch, Speck, Leber und zum Teil auch anderen Innereien sowie Zwiebeln und Gewürzen wie Pfeffer, Ingwer, Macis, Vanille, Majoran, Thymian oder auch Trüffeln hergestellt. Der Leberanteil beträgt zwischen 10 und 30 Prozent. Ein höherer Anteil macht die Wurst bitter. Kalbsleberwurst enthält zusätzlich einen Anteil von mindestens 10 Prozent Kalbfleisch oder entsehtem „Jungrindfleisch“. Kalbsleber ist in der Regel heute nicht mehr enthalten.