

Jörg Sackmann

Dienstag, 27. Oktober 2014

Gebratener Knurrhahn mit Kürbis-Birne und Blutwurstsauce
Rezept für 4 Personen

Zutaten

600 g	Knurrhahnfilet mit Haut
500 g	Muskatkürbis
3 EL	Butter
1 EL	brauner Kristallzucker
3 EL	weißer Balsamico
1	Limette (Saft)
1 Msp.	Kardamon
1 EL	fein geriebener Ingwer
etwas	Salz, Pfeffer aus der Mühle
250 ml	Süßwein
2	Birnen
8	Kirschtomaten
2 EL	Olivenöl
etwas	Meersalz



Für die Blutwurstsauce

2	Schalotten
1 EL	Butter
200 ml	Weißwein
100 ml	Wermut
500 ml	Fischfond
200 ml	Sahne
50 ml	Crème fraîche
etwas	Salz
1 Prise	Piment d'Espelette
1 Spritzer	Zitronensaft
30 g	kalte Butterflocken
1 EL	geschlagene Sahne
140 g	Blutwurstwürfel (ohne Haut)

Zubereitung

Den Knurrhahn mit einem scharfen Messer in 8 Stücke à ca. 60 g schneiden. Den Rest ohne Haut in kleine Würfel schneiden. Kürbis entkernen, schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden, in 1 EL Butter anschwitzen mit Zucker, weißem Balsamico und Limettensaft glasieren. Kardamon, Ingwer, Salz, Pfeffer und Süßwein dazugeben und unterschwenken. Dann den Gewürzsud passieren. Kürbisstücke abtupfen, dann in einer Pfanne goldbraun in der restlichen Butter anbraten. Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Birnenspalten und Kirschtomaten zugeben und mit dem Gewürzfond ablöschen und mit etwas Butter abbinden.

Für die Sauce

Schalotten schälen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und einkochen. Den Fischfond zugeben und auf die Hälfte einkochen. Sahne und Creme Fraîche zugeben und bis zur Bindung reduzieren. Mit Salz, Piment d'Espelette und Zitronensaft abschmecken.

Die Fischwürfel kurz in Olivenöl anbraten und mit Meersalz würzen. Die Fischstücke auf der Hautseite kross braten (ca. 3 Minuten). Blutwurst in kleine Würfel schneiden. Mit dem Stabmixer die Sauce aufschäumen, Butterflocken und 1 EL geschlagene Sahne unterarbeiten. Blutwurstwürfel unterheben.

Die Sauce in die Mitte des Tellers geben. Den eingelegten Kürbis in die Mitte aufsetzen und den Fisch auf dem Gericht platzieren. Die Knurrhahnwürfel über das Gericht streuen.

Pro Portion: 842 kcal / 3529 kJ
39 g Kohlenhydrate, 47 g Eiweiß, 43 g Fett