

Spontankochen

Timo Böckle

Mittwoch, 02.10.2019

Gerösteltes von der Blutwurst mit Berberitzen und Süßkartoffelpüree

Für 4 Personen

Zutaten:

Für das Süßkartoffelpüree:

600 g Süßkartoffel
100 g Butter
1 TL rote Currypaste
Salz

Für die geröstelte Blutwurst:

800 g Blutwurst
2 EL Butterschmalz
4 Zehen Knoblauch
6 El Berberitzen, getrocknet
1 Prise schwarzer Pfeffer geschrotet

Für den kalt marinierten Dickmilchspinat:

300g Wurzelspinat, roh
250g Dickmilch
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
8 EL flüssige Butter



Zubereitung:

1. Für das **Süßkartoffelpüree** die Süßkartoffel schälen, in kleine Stücke schneiden. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Süßkartoffeln im Wasser kochen bis diese weich sind.
Das Kochwasser abgießen, die Kartoffel durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Butter in kleine Stücke schneiden und zusammen mit der Currypaste zu den warmen Kartoffeln geben. Das Püree mit einem Schneebesen glattrühren, mit Salz abschmecken.
2. Für die **geröstelte Blutwurst** mit einem kleinen Küchenmesser den Darm der Blutwurst entfernen. Die Blutwurst in kleine Stücke schneiden. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen, die Blutwurst unter ständigem Rühren langsam rösten. Den Knoblauch fein hacken und zu der gerösteten Blutwurst geben, die Berberitzen und den schwarzen Pfeffer hinzufügen.
3. Für den **kalt marinierten Dickmilchspinat** einen Topf mit Wasser erhitzen, das Wasser mit Salz würzen. Den Wurzelspinate putzen, kurz blanchieren und in Eiswasser herunterkühlen. Die Dickmilch mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den abgekühlten Spinat erst mit der Dickmilch und dann mit zerlassener Butter anmachen und als eine Art Salat servieren.

Unser Tipp: Der kalt marinierte Dickmilchspinat passt als Salat hervorragend zu scharfen Gerichten, um die Schärfe etwas zu neutralisieren.