



Oliver Meissner

Hausgemachte Wildschwein-Bratwurst mit Preiselbeer-Currysauce, Baggers Fries und Apfel-Meerrettich-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für die Bratwurst:

800 g Wildschweinbauch
200 g Schweinebauch
2 Meter Schweinedarm, eingelegt in lauwarmem Wasser
10 g gemahlene Steinpilze
1 Zweig Rosmarin
1 Msp. gemahlener Piment
Rapsöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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-Currysauce:

1 rote Paprika
250 g stückige Tomaten, aus der Dose
30 g frische Cranberries
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
500 ml Cola
80 g Tomatenmark
400 g Wildpreiselbeeren, aus dem Glas
15 g Currypulver
15 g edelsüßes Paprikapulver
15 g rosenscharfes Paprikapulver
1 Prise Kurkuma
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

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:

500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
2 Schalotten
1 Ei
1 Prise Zucker
1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 EL Kartoffelstärke
1 Muskatnuss, zum Reiben
Rapsöl, zum Ausbacken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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

1 Apfel
1 Zitrone
1 Ei

1 TL mittelscharfer Senf
1 TL Sahnemeerrettich
150 ml Rapsöl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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.