

Belugalinsen | Thai Curry | Apfelmus | Blutwurst

Dauer: 1 h
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Fleisch

Rezept für 4 Personen

Equipment:

min. 1 Pfanne
1 Pürierstab
min. 1 Topf

Gewürze & Zutaten Blutwurst:

1 französische Blutwurst "Boudin noir"

Gewürze & Zutaten Apfelmus:

4 große Boskop Äpfel
100 g Zucker
150 ml Weißwein
100 ml Holunderblütensirup
20-30 g Gewürzmischung „Apfelstrudel“

Gewürze & Zutaten Linsen:

100 g Belugalinsen
300 ml Wasser

Gewürze & Zutaten Curry Basis:

100 ml Maracuja- oder Mangosaft
50 ml kräftige, eingekochte Brühe
30 g Thai Curry
500 ml Kokosmilch
etwas Stärke (zum binden)
1 Limette (Abrieb und Saft)
30 g Honig

Zubereitung

Zubereitung Blutwurst

1 Wir verwenden stets die französische Blutwurst „Boudin noir“. Sie ist feiner in Würze und Konsistenz als die deutschen Varianten und lässt sich hervorragend kross braten.

Zubereitung Apfelmus

- 1 Die Äpfel vierteln und entkernen.
- 2 Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren und die Äpfel zugeben.
- 3 Mit dem Weißwein ablöschen und etwas einkochen, dann den Holunderblütensirup und die Gewürzmischung zugeben.
- 4 Die Äpfel weich einkochen bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Nun die Masse fein pürieren und kalt stellen.

Zubereitung Linsen

- 1 Die Linsen in Wasser langsam weich kochen. Das dauert ca. 12 Minuten. Nicht salzen.
- 2 Danach abseihen und gut abtropfen lassen.

Zubereitung Curry Linsen

- 1 Den Saft und die Brühe bei starker Hitze auf die Hälfte reduzieren, das Curry Pulver und die Kokosmilch zugeben, aufkochen und mit etwas Stärke dickflüssig abbinden.
- 2 Zum Schluss den Abrieb und den Saft der Limette zugeben.
- 3 Die Linsen in die Curry Basis geben und 1 Minute leicht kochen lassen.
- 4 Nun die Blutwurst mit Pelle in 2 cm dicke Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne von einer Seite kross anbraten und auf den heißen Currylinsen anrichten.
- 5 Das Apfelmus kalt dazu servieren oder direkt auf dem Teller mit anrichten.