

Neuenburger Saucisson im Kartoffelteig von Moritz Kobel

Mengen für 10 Personen

Tags: Fleischgericht, Schwierig

Gewürze: Pfeffer, Salz

Ausrüstung: Frischhaltefolie, Backblech, Wallholz

125 g Butter	schmelzen und auskühlen lassen
500 g Kartoffeln	Kochen, auskühlen lassen Schälen und mit der Bircherraffel in eine Schüssel reiben.
175 g Mehl	
7.5 g Salz	
5.0 g Backpulver	Mehl, Salz, Backpulver mischen und zu den Kartoffeln geben.
3.0 Stück Eier	Mit Butter verquirlen und beifügen. Das ganze zu einem Teig kneten und in eine Klarsichtfolie gewickelt 30min kühl stellen.
1.05 kg Neuenburger Saucisson	In Pfanne legen, mit kaltem Wasser bedecken und auf mittlerem Feuer langsam erhitzen. Die Wurst vor dem Siedepunkt 40min ziehen lassen. Dann herausnehmen, noch heiss schälen und auskühlen lassen.
1.25 kg Lauch	Rüsten während die Wurst gart. Der Länge nach halbieren, waschen und in ca 1cm lange Stücke schneiden.
150 g Zwiebeln	schälen, fein hacken
54 g Butter	Butter erhitzen, Zwiebel andünsten, Lauch beifügen und kurz mitdünsten.
1.5 dl Weisswein	dazugiessen, leicht einkochen lassen.
3.0 dl Bouillon (flüssig)	dazugiessen, mit Salz und Pfeffer würzen Knapp zugedeckt weich kochen. Pro Wurst eine Schaumkelle Lauch aus der Pfanne nehmen, gut ausdrücken und auskühlen lassen. Den restlichen Lauch in der Pfanne beiseite stellen.
50 g Senf	Den kühlen Kartoffelteig zwischen Klarsichtfolie etwas länger als die Wurst zu einem ca 1cm dicken Rechteck auswallen (pro Wurst eines). Das Rechteck dünn mit Senf bestreichen und den ausgekühlten Lauch darüber verteilen. Die Saucisson darauf legen und mit Hilfe der Folie in den Teig rollen. Beide Seiten verschliessen und mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
21 g Sesamsamen	Den Teig mit wenig Wasser bestreichen und mit Sesam bestreuen. Im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille ca 30min backen. Zum Servieren in Scheiben schneiden.

3.0 dl Vollrahm Den Rahm zum rechtlichen Lauch in der Pfanne geben, zugedeckt auf mittlerer Stufe cremig einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.