



REZEPT #1

(Zutaten für vier Personen)

Guglhupf von der Weißwurst | Senfsoße

Für den Guglhupf von der Weißwurst:

200 g Kalbsschulter
200 g Schweineschulter
200 g Eiswürfel
300 g Rückenspeck
20 g Kochsalz
2 g Selleriepulver
2 g weißer, gemahlener Pfeffer
2 g Ingwerpulver
70 g Schwartenmasse
50 g gehackte Zwiebeln
20 g gehackte Blatt Petersilie
½ Zitrone (davon der Abrieb)

Die Schwartenmasse am Vortag eine Stunde wässern und weich kochen. Zur Herstellung der Wurstmasse die Schwarte vom Vortag durch den Fleischwolf drehen. Da die Schwartenstückchen sehr fein sein sollen, am besten eine ganz feine Scheibe verwenden. Die Kalbsschulter, Schweineschulter und den Rückenspeck in kleine Stücke schneiden und ebenso durch den Fleischwolf drehen. Das Fleisch nun kühlen, um später eine gute Bindung hinzubekommen. Die Zutaten für das Kalbsbrät zusammen in einen leistungsstarken Mixer geben und zu einem feinen Brät mixen. Dabei immer wieder Eiswürfel dazugeben, um das Brät herunter zu kühlen und zu verhindern, dass das Protein des Fleisches gerinnt. Anschließend werden Zwiebeln, Blatt Petersilie und der Zitronenabrieb mit dem Brät vermengt. Gugelhupf-Formen mit Schweineschmalz fetten und das fertige Wurstbrät hineingeben. Die Oberfläche mit Wasser glatt streichen und im Backofen bei 100 Grad Celsius 25 Minuten backen.

Für die Senfsoße:

50 g Zwiebeln
1 Lorbeerblatt
8 Pfefferkörner, schwarz
1 Scheibe frischer Ingwer
200 ml Gemüsebrühe
50 ml Weißwein
150 ml süße Sahne
20 g Speisestärke
3 EL süßer Senf
1 EL Dijon Senf

Für die Senfsoße Zwiebelwürfel, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Ingwerscheibe in etwas Butter hell anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe und dem Weißwein aufgießen. Den kochenden Fond mit weißem Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker würzen und mit Speisestärke binden. Dann süße Sahne dazu geben und die Soße im Anschluss gleich durch ein Haarsieb passieren. Vor dem Anrichtenden süßen Senf und Dijonsenf unterrühren.

Dem Guglhupf mit einem Flambierbrenner oben eine schöne braune Farbe geben, dann auf die Senfsoße setzen.
Den Teller mit Essiggurk, Tomate und Blatt Petersilie ausgarnieren und mit Laugengebäck servieren.