



So wird das Rezept „Trüffel von Blutwurst aus Terror im Knuserschleier mit einer Mousseline aus Insel-Tomaten“ von Chefkoch Braulio Rodríguez zubereitet

VORBEREITUNGEN

Zutaten für die Bechamel (8 Personen)

*1 süße Blutwurst (morcilla) aus Terror, mittelgroß (ca. 300 g)
8 Pasta-Blätter oder Strudelteig für den Schleier*

Bechamel:

90 g oder 6 1/2 EL Butter

90 g oder 3/4 Tasse Mehl

1 Prise Salz

1 Prise weißer Pfeffer

1 Prise Muskatnuss

1 l heiße Milch

Die Butter bei mittlerer Wärme in einem Topf zerlassen.

Salz, Pfeffer und Muskatnuss hinzufügen und umrühren.

Mehl hinzugeben und unter ständigem Rühren eine Minute kochen.

Die heiße Milch in den Topf gießen und weiterrühren, bis sie geschmeidig und halbfest geworden ist.

Abkühlen lassen, bis sie lau ist, mit der Blutwurst vermischen und kaltstellen.

Zutaten für die Tomaten-Mousseline

1 Spritzer mildes Olivenöl

1 kg oder 6 reife Tomaten

1 kleine, frische Lauchzwiebel

1 Prise Salz

1 Prise süßes, geräuchertes Paprikapulver



1 kleiner TL brauner Zucker
1 kleines Glas Weißwein
Einige Blätter frisches Basilikum
Einige Blätter frischer Thymian
200 ml Kochsahne

Mit dem Messer ein Kreuz in die Basis der Tomaten schneiden.
Die Tomaten in kochendem Wasser 2 Min. abbrühen.
Tomaten abgießen und 1 Min. in Eiswasser abkühlen lassen.
Die Haut abziehen, Herz und Samenkörner herausnehmen.
In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die gut kleingeschnittenen Zwiebeln und Tomaten hineingeben.
Paprika, Salz und braunen Zucker hinzufügen.
Mit dem Weißwein ablöschen und reduzieren, bis das Wasser der Tomaten verdunstet ist.
Dann die frischen Kräuter und die Sahne hinzugeben.
5 Min. kochen, dabei umrühren, dann vom Feuer nehmen. Weitere 5 Minuten stehen lassen.
Pürieren oder im Mixer schlagen und durchsieben. Die Tomaten-Mousseline auf lauwarmer Temperatur halten.

GERICHT FERTIGSTELLEN UND ANRICHTEN

8 runde Bällchen aus der abgekühlten Mischung der Blutwurst-Bechamel formen.
8 Quadrate aus den Pasta-Blättern schneiden und mit einem Pinsel zerlassene Butter darauf pinseln.
In die Mitte der Quadrate eine Blutwurst-Trüffel legen und wie einen kleinen Sack so schließen, dass der Eindruck eines gedrehten Schleiers entsteht.
Den Ofen vorheizen, die Trüffel in ihrem Schleier auf einem Ofenblech verteilen und 3 bis Minuten bei 190 - 200° C (je nach Ofen) überbacken.
In der Mitte des Tellers die Tomaten-Mousseline in einem großen Kreis verteilen, darauf die Blutwurst-Trüffel in ihrem knusprigen Teigschleier legen.
Nach Gusto garnieren und servieren - guten Appetit!



DER TIPP DES KOCHS

Für eine besondere Note kann die Blutwurst-Trüffel nach dem Überbacken mit einem Schnipsel Entenleber garniert werden!