



Saucisson vaudois IGP- Tartar im Glas

Zutaten



4-5 Personen (12 Stück)

- 1 Saucisson vaudois IGP
- 250g Grüne Bohnen
- 2 Becher Schmand
- 150ml Sahne
- 150g Sérac (Käse)
- + Salz, Pfeffer, Curry

Rezept

- 1 Die rohe Wurst enthäuten. Das Fleisch zerbröseln und in einer Pfanne anbraten. Überschüssiges Fett auf Küchenpapier abtropfen lassen, ohne das Fleisch auszutrocknen. Tartar beiseite stellen.
- 2 **Bohnenmousse**
250g Bohnen kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken, damit sie ihre grüne Farbe behalten. Mit 1 Becher Schmand und 100ml Sahne mixen, bis eine homogene Masse entsteht. Etwas salzen und pfeffern. Die Menge entspricht ca. 500ml. Die Masse in einen Rahmbläser (Kisag) geben, um für die erste Schicht möglichst luftiges Mousse zu erhalten.
- 3 **Sérac-Mousse**
Sérac mit der Gabel zerdrücken. Einen Becher Schmand und 50ml Sahne hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Curry abschmecken. Die Menge entspricht ca. 500ml. Die Masse in einen Rahmbläser geben, um für die letzte Schicht möglichst luftiges Mousse zu erhalten.
- 4 **Vorbereitung der Gläser**
Das angebratene Wurstfleisch im Ofen erhitzen (bei 80°C unter einer Schicht Backpapier, um Austrocknen zu vermeiden). Die erste Mousse-Schicht in die Gläser geben, darauf folgt eine Schicht Wurst-Tartar und anschliessend die nächste Mousse-Schicht.

Die Tipps des Profis:



Lassen Sie die Wurst oder Kabiswurst einige Minuten auf dem Schneidebrett abkühlen, bevor Sie sie in Scheiben schneiden.



Stechen Sie die Wursthülle auf der Unterseite mit der Messerspitze auf, um den Druck abzulassen, bevor Sie die erste Scheibe abschneiden.



Lassen Sie Wurstwaren, die kalt verzehrt werden sollen, am besten im Kochwasser abkühlen.

**Dazu passt ein Glas Blanc de Noirs, trockener Pinot Blanc oder Viognier.*

