



Wursttaler an Blätterteig

Zutaten

 4 Personen

- 2 Saucissons vaudois IGP
- 1 Grosser Wirsing
- 1 Blätterteig-Rolle
- 50g Grieben
- 1 Eigelb (zum Bestreichen)

Vinaigrette

- 7 EL Weissweinessig
- 1 EL Balsamico-Essig
- 8 EL Olivenöl
- 3 EL Senf mittelscharf
- 100ml Sahne
- 2-3 Knoblauchzehen
- + Salz & Pfeffer

Rezept

Vorbereitung

- 1 Die Würste 45 Minuten garziehen lassen.
- 2 Den Ofen auf 180°C vorheizen.
- 3 Mit einem Ausstecher 16 runde Wirsingscheiben und 16 runde Blätterteigscheiben ausstechen. Mit Eigelb bestreichen und auf nur 4 Scheiben Grieben geben (zum Garnieren).

Vinaigrette

- 1 Alle Zutaten vermischen, Knoblauchzehen dazupressen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen. abschmecken.





Wursttaler an Blätterteig

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.

Rezept

Anschliessend

- 1 Salzwasser zum Kochen bringen, 5-7 Minuten vor dem Ende der Garzeit der Würste Wirsingscheiben blanchieren, Topfdeckel nicht auflegen, damit sie ihre Farbe behalten. Anschliessend mit kaltem Wasser abschrecken.
- 2 Blätterteigscheiben ca. 20 Minuten (je nach Backofen, bitte im Blick behalten) im vorgeheizten Backofen backen.
- 3 Würste enthäuten und in Scheiben schneiden, Blätterteigscheiben aus dem Ofen holen und aufschneiden.
- 4 Wirsing-, Wurst- und Blätterteigscheiben abwechselnd rosenförmig auf Tellern anrichten und mit dickeren Blätterteigscheiben mit Grieben abschliessen.
- 5 Zum Schluss die Vinaigrette im Spülbecken zu einer Emulsion verschlagen, bis sie schön luftig und schaumig ist. Anschliessend jeden Teller mit einem grossen Löffel mit der Vinaigrette verzieren.

