



Duo aus Papet und Sauerkraut

Zutaten

 4 Personen

- 600g** Saucisse aux choux vaudoise IGP
- 600g** Mehlig kochende Kartoffeln
- 500ml** Vollrahm
- 1kg** Lauch
- 600g** Rohes Sauerkraut
- 200g** Butter
- 10** Lorbeerblätter
- 100ml** Apfelessig
- 200g** Getrockneter Speck nach Walliser Art in feinen Streifen (2 mm)
- 20** Wacholderbeeren
- 3 EL** Dijonsenf
- 50g** Senfsprossen
- 500ml** Süssmost
- 1 EL** Kurkuma
- 500ml** Trockener Waadtländer Weisswein
- 500ml** Gemüsebrühe
- 50g** Zwiebeln
- 50g** Gänsefett
- +** Salz (50g), Pfeffer

Rezept

Dieses Gericht vereint zwei Spezialitäten: Waadtländer Papet (Kartoffelstampf) und Sauerkraut.

Sauerkraut

- 1** Zwiebeln fein schneiden.
- 2** Einen feuerfesten Topf erhitzen, darin fein geschnittene Zwiebeln andünsten.
- 3** Anschliessend unter kaltem Wasser abgespülten Sauerkraut hinzufügen.
- 4** Mit etwas Weisswein und Gemüsebrühe ablöschen. Zudecken und bei 160°C eine Stunde im Ofen garen.

Saucisse aux choux

- 1** Etwa 45 Minuten in 70°C heissem Wasser garziehen lassen.

Lauch

- 1** Lauch waschen und der Länge nach in feine Streifen schneiden.
- 2** Einige Minuten in kochendem Wasser blanchieren, abgiessen, mit kaltem Wasser abschrecken und anschliessend erneut abtropfen lassen.
- 3** In einer Pfanne in etwas Butter andünsten, bis sie glasig werden, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Ende der Garzeit je nach Geschmack mit etwas Essig abrunden.

Kartoffelstampf

- 1** Kartoffeln schälen, unter kaltem Wasser abspülen
- 2** Anschliessend in Salzwasser kochen.
- 3** Abgiessen und die Kartoffeln zerdrücken und Butter und etwas Vollrahm unterheben.





Duo aus Papet und Sauerkraut

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

Speck- und Lauchchips

- 1 Speck in 10cm lange Streifen schneiden, zwischen zwei Lagen Backpapier auf ein Backblech legen. Anschliessend mit einem zweiten Backblech beschweren, auf den Sie einen Topf stellen.
- 2 Im Ofen backen, bis die Speckstreifen schön knusprig sind.
- 3 Mit weissen Lauchblättern (ca. 3cm breit) genauso vorgehen.

Sauce

- 1 Senf, Kurkuma und Süssmost verrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Abschmecken.

Anrichten

- 1 Die Teller mindestens 10 Minuten im Backofen bei 60°C erhitzen.
- 2 Mit zwei quadratischen Ausstechern (Seitenlänge ca. 5 cm) auf jedem Teller zwei Türmchen anrichten: einmal aus Wurst, Kartoffelstampf und Sauerkraut und einmal aus Wurst, Kartoffelstampf und Lauch.
- 3 Sauerkraut mit Wacholderbeeren und Lauch mit Senfsprossen garnieren. Zum Schluss mit Speck- und Lauchchips verzieren.

