

Eidgenössisch mit einem Hauch kolonial und exotic

Rezept/ Zutaten

800 g (2 Stk.) Saucisson vaudoise
600 g Kartoffeln
300 g Kürbis (Hokaido oder Butternuss)
1 Randenknolle
1 Stange (ca. 1 kg) Lauch
1 Knoblauchzehe
1 Bund frischer Koriander
2 Jalapeños
1 Kokosnuss
1 kleines Stück Ingwerwurzel
1 dl Noilly Prat zum Flambieren
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Aceto Balsamico rosso und bianco
2 dl Olivenöl
5 dl Rahm
1 dl Kokosmilch
Zum Würzen:
Muskatnuss
Zimt
Curcuma
Thaicurry
Zucker
Knoblauchpulver

Zubereitung

Wenn kein Steamer vorhanden ist, zuerst zwei Kasserollen für die Kartoffelpürees mit Wasser zum Kochen bringen. Wenn es kocht salzen. Zur selben Zeit eine dritte Kasserolle mit Wasser zum Kochen bringen und die Saucissons aufkochen und dann bei reduzierter Hitze ca. 35 Min. weiter kochen lassen.

Gemüse in Würfel schneiden. Ausser dem Lauch, dieser in Paysanne schneiden. Auch die Jalapeños in Julienne schneiden. Den Ingwer und den Knoblauch fein hacken. Die Kokosnuss aufbrechen und auskratzen. Jetzt die eine Hälfte der Kartoffeln mit dem Kürbis und die andere Hälfte mit den Randen weich kochen oder im Steamer weich dämpfen. Danach durch ein Sieb pürieren. Nun in den zwei Kasserollen je 1 dl Rahm und etwas Butter aufkochen, mit Muskatnuss, Zimt, Salz und Pfeffer würzen.

Die Kokosnuss raspeln und mit 1 dl Kokosmilch weich kochen. Dies danach der Kasserolle 1 beimischen. Den Ingwer leicht andünsten und der Kasserolle 2 beimischen.

In der Kasserolle 1 das Kartoffel-Kürbis-Püree unter die Rahmmischung ziehen und in die Kasserolle 2 das Kartoffel-Randen-Püree. Kartoffel-Kürbis-Püree mit Curcuma, Salz, Pfeffer und Aceto-Balsamico bianco abschmecken. Geschnittener frischer Koriander darunter ziehen. Kartoffel-Randen-Püree mit Aceto-Balsamico rosso, Salz und Pfeffer abschmecken.

Wenn Saucissons fertig gekocht sind aus dem Sud nehmen und mit einem feuchten Tuch abgedeckt zur Seite stellen.

Eine Lyoner-Kasserolle erhitzen. In etwas Olivenöl den Knoblauch und die Jalapeños-Julienne kurz andünsten und mit Noilly Prat flambieren. Auf die Seite stellen.

Den Lauch waschen und ebenfalls in einer Lyoner-Kasserolle andünsten. Mit Knoblauchpulver, Curcuma, Thai-Curry, Salz und Pfeffer würzen. Mit Noilly Prat flambieren und mit 2 dl Rahm auffüllen. Leicht weiter köcheln bis der Rahm leicht sämige Konsistenz erreicht hat.

Zum Anrichten

Den Lauch in der Mitte des Tellers zu einem Bett anrichten. Darauf die tranchierte Saucisson legen. An jeder Seite ein Duchesse Püree dressieren. Die Jalapeños-Julienne mit dem Knoblauch auf den Seiten neben den Pürees auf den Lauch verteilen. Zum Schluss die halben Jalapeños, die vorher zu einer Palme eingeschnitten wurden in der Mitte des Tellers aufstellen und mit einem Korianderblatt dekorieren.