

Kochen mit Stern



Schaschlik aus Feige und Blutwurst (2 Personen)



Zutaten:

3 frische Feigen
300 g Blutwurst im Naturdarm
8 dünne Scheiben Speck (durchwachsen)
80 ml Portwein
30 g Butter
20 ml Olivenöl

Anleitung:

1. Blutwurst in acht gleichmäßig dicke (ca. 3-4 cm) Scheiben schneiden.
2. Feigen ebenfalls in 8 dicke Scheiben schneiden.
3. Butter und Olivenöl in einer Kasserolle erhitzen und die Blutwurst darin kurz von beiden Seiten anbraten. Wichtig: Ein Stückchen Butter im Kühlschrank übrig lassen.
4. Die Blutwurstscheiben aus der Kasserolle herausnehmen und jeweils mittig auf eine Scheibe vom Speck setzen und mit beiden Enden einschlagen, sodass die Blutwurst vom Speck ummantelt wird.
5. Auf jeweils einem Holzspieß abwechselnd 2 Scheiben gewickelte Blutwurst und zwei Scheiben Feigen zu einem Schaschlik aufspießen.
6. Die Spieße nochmals in der Kasserolle kurz anbraten. Auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 180° Umluft für 10-15 Minuten backen.
7. Etwas Fett aus dem Topf entfernen. Nochmals erhitzen, den Portwein hineinschütten und sofort mit einem Streichholz abflämmen (Vorsicht, das gibt eine Stichflamme!)
Übrigens: Durch das Flambieren karamellisiert der Zucker im Portwein und der Alkohol verflüchtigt sich.
8. Den flambierten Portwein mit einem Stück kalter Butter und mithilfe eines Schneebesens aufschlagen.
9. Die Portweinsoße auf ein Tellerchen geben und die Schaschlikspieße daraufsetzen. Zusammen mit der köstlichen Soße genießen.

Bon appétit!

livenachneun[®]