

# Weißwurst vom Saibling mit Curry-Sauce und Brezen-Soufflé

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/09/08/weißwurst-vom-saibling-mit-curry-sauce-und-brezen-soufflé](https://happy-mahlzeit.com/2021/09/08/weißwurst-vom-saibling-mit-curry-sauce-und-brezen-soufflé)

## Zutaten für 2 Personen

### Für die Weißwurst:

- 4 Saiblingsfilets
- 1 Meter Schweinedarm vom Metzger
- 50 ml Sahne
- 1 Vanilleschote
- 1 Chilischote
- 3 Zweige Zitronenmelisse
- Meersalz

### Für die Curry-Sauce:

- 50 g Butter
- 2 Schalotten
- 40 g Ingwerknolle
- 1 Mango
- 1 Stange Zitronengras
- 2 Limettenblätter
- 1 TL gelbe Currypaste
- 500 ml Kokosmilch
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

### Für das Soufflé:

- 2 Brezen
- 1 Zwiebel
- 250 ml Saure Sahne
- 2 Eier
- 1 Zweig Majoran
- 10 Blätter krause Petersilie
- 50 g Butter
- 10 g Butter zum Einfetten
- 50 g Semmelbrösel

### Zubereitung:

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Für die Weißwurst den Darm mit lauwarmem Wasser abspülen. Das Wasser mehrmals wechseln, da der Darm sehr stark gesalzen ist. Den Saibling waschen, trocken tupfen und schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Chilischote halbieren und Kerne entfernen. In der Küchenmaschine Sahne, Zitronenmelisse, Vanillemark, Chilischote und den Saibling zu einer Farce verarbeiten. Mit etwas Salz abschmecken und eine kleine Menge in Form einer Frikadelle in der Pfanne braten. Schmeckt die Frikadelle, wird der Brei in einen Spritzsack gefüllt. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Darm über die Spitze der Tülle stülpen und die Farce mit leichtem Druck vorsichtig in den Darm füllen. Danach die Würstchen einzeln abdrehen, verschließen und in siedendem Wasser garen, bis sie sich fest anfühlen.

Für die Sauce Schalotten und Ingwer schälen, würfeln in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Currypaste hinzugeben. Mango schälen, halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Mit Kokosmilch ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mango hinzugeben und alles köcheln lassen. Zitronengras und Limettenblätter hacken und dazugeben. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Soufflé die Brezen würfeln. Zwiebel abziehen, würfeln und in Butter anschwitzen. Zwiebeln, Saure Sahne und Brezen in eine Schüssel geben. Majoran und Petersilie klein hacken. Eier trennen und Eigelb und Kräuter hinzugeben und verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Soufflé-Förmchen mit Butter ausstreichen und mit Semmelbrösel überstreuen. Die Brezenmasse in die Förmchen geben und in eine mit Wasser gefüllte Bratpfanne stellen. Im Ofen etwa 20 Minuten backen.

Weißwurst vom Saibling mit Curry-Sauce und Brezen-Soufflé auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Rene EggI

Quelle: Die Küchenschlacht vom 21. September 2016

Episode: Oktoberfest-Gerichte / O´zapft is