



Dreierlei vom Weihnachtsmarkt: „Bratwurst-Crumble & Hot-Trifle-Cocktail & Schokoladen-Orangen-Malheur mit karamellisierten Nüssen“ von Sebastian Noack

Zutaten für zwei Personen

Für den Bratwurst-Crumble:

2	Thüringer Bratwürste
1	Zwiebel
50 g	Mehl
50 g	Haferflocken
50 g	weiche Butter
50 ml	Sahne
150 g	mittelscharfer Senf
1 EL	brauner Zucker
1 TL	Kümmel
	Salz, aus der Mühle

Für den Hot-Trifle-Cocktail:

50 ml	Cassis-Sirup
25 ml	Blue Curaçao
25	Orangensaft, ohne Fruchtfleisch
2	Eier
1	Zimtstange

Für das Schokoladen-Orangen-Malheur:

3	Orangen
100 g	Zartbitterschokolade
2	Eier
1 TL	Mehl
100 g	Zucker
3 EL	brauner Zucker
100 g	Butter
10 g	Walnüsse

Zubereitung

Für den Crumble den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Butter in einem Topf schmelzen, in eine Schüssel geben und mit dem Zucker verrühren. Mehl, Kümmel und etwas Salz dazugeben und mit den Händen zu einem Crumble kneten. Zwiebelwürfel untermengen. Bratwurst in kleine Stücke schneiden und knusprig anbraten. In einer Schüssel Sahne und Senf vermengen. Bratwurststücke in eine feuerfeste Form geben, Sahne-Senf-Mischung darüber gießen und mit dem Crumble bedecken. Für 15 Minuten in den Ofen geben.



Für den Trifle Blue Curaçao und Orangensaft vermengen und im Topf erwärmen. In weiterem Topf Cassis-Sirup erwärmen. Eier trennen und Eiweiße mit ein wenig Abrieb der Zimtstange aufschlagen. Heißen Sirup in das Glas füllen, Blue-Curaçao-Gemisch vorsichtig mit einem Löffel darauf geben und abschließend Eischneehaube darauf setzen.

Für das Orangenmalheur Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Stück Schokolade überlassen, den Rest mit Butter im Wasserbad schmelzen. Eier trennen und Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Oberes Drittel der Orange abschneiden und diese aushüllen. Schokomasse mit Ei-Zucker-Gemisch vermengen und Mehl sowie etwas Orangenabrieb dazugeben. Eiweiß aufschlagen und vorsichtig unterheben. In die Orange füllen und für 15 Minuten in den Ofen geben. Aus dem Ofen nehmen und übriges Schokoladenstück eindrücken. In einer Pfanne braunen Zucker karamellisieren und Walnüsse darin schwenken. Anschließend über das Malheur geben.

Dreierlei vom Weihnachtsmarkt auf Tellern anrichten und servieren.