

Luganighe–Hack–Spiesschen mit Sellerie–Knoblauch-Creme



ZUTATEN

Anzahl 10 Personen

5 Luganighe à ca. 130 g

750 g Hackfleisch, z. B. gemischt

1¼ Bund Petersilie

2½ Peperoncini

625 g Knollensellerie

5 Knoblauch

2,5 dl Weisswein

5 Lorbeerblätter

5 EL Basilikumpesto

Salz

Öl zum Braten

Und so wird's gemacht:

1. Wurstbrät aus der Haut drücken. Mit dem Hackfleisch gut verkneten. Petersilie und Peperoncino sehr fein hacken. Zur Fleischmasse geben und mit Salz abschmecken. Daraus baumnussgrosse Kugeln formen und auf Spiesschen stecken. Kühl stellen.

2. Sellerie in Würfel schneiden. Mit Knoblauchzehen, Wein und Lorbeerblättern zugedeckt ca. 15 Minuten weich kochen. Lorbeerblätter entfernen. Gemüse abgiessen, Weinfond auffangen. Gemüse pürieren. Püree mit etwas Fond zu einer cremigen Masse rühren. Mit Salz abschmecken.

3. Spiesschen in einer Bratpfanne in wenig Öl oder auf dem Grill bei mittlerer Hitze rundum ca. 10 Minuten durchbraten. Mit Sellerie-Knoblauch-Creme und etwas Pesto anrichten.