Saucisson en Croûte mit Senf und Estragon im Blätterteig

Gesamtzeit: 1 h 35 min

Aktivzeit: 1 h

Mittel



Zutaten

für 4 Personen

1	Saucisson vaudois IGP vom Schweizer Schwein
1	Blätterteig rechteckig, fertig ausgerollt
3 EL	grober Senf
1 Bund	Estragon
1	Ei
120 g	Beluga-Linsen
1	Rüebli
1 Zweig	Staudensellerie
1	Schalotte
4 EL	Olivenöl
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Weissweinessig
2 TL	Honig

Nährwerte

1 Portion (ohne Salat) enthält ca.:

973	kcal
30 g	Eiweiss
46 g	Kohlenhydrate
73 g	Fett

enthält Gluten

Laktosefrei

Ein cremiges Plus

Dazu kühle, mit Pfeffer gewürzte Crème fraîche servieren.

Zubereitung

1. Saucisson 35 Minuten im heissem Wasserbad garziehen, herausnehmen etwas abkühlen lassen und die Haut abziehen.

2. Blätterteig ausrollen und mit Senf bestreichen, dabei rundherum einen Rand von 2–3 cm frei lassen. Estragon darauf verteilen. Saucisson in die Mitte geben. Ei verklopfen und die Ränder damit bestreichen. Blätterteig über der Saucisson zusammenfalten, Ränder gut andrücken und die Oberfläche mit Ei einstreichen.

3 Im vorgeheizten Backofen bei 180 ºC 30–35 Minuten goldgelb backen.

4 In der Zwischenzeit die Linsen nach Packungsanleitung kochen. Rüebli und Sellerie putzen und schälen, Schalotten schälen und alles fein würfeln. In Olivenöl bei milder Hitze 3–4 Minuten dünsten. Abgegossene Linsen zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Essig und Honig zugeben, alles gut verrühren, vom Feuer nehmen und ziehen lassen.

5 Saucisson im Blätterteig aus dem Ofen nehmen, portionieren und mit dem Linsensalat servieren.

Dazu passt ein grüner Salat.