



Saucisson an Zwiebel-Pernod-Sauce

Pernod und auch Pastis wurden zu Beginn des 20. Jahrhunderts als Ersatz für den Absinth hergestellt, der zu dieser Zeit in der Schweiz und in Frankreich wegen der (angeblich) gesundheitsschädlichen Wirkung des Wermutkrauts verboten wurde. Stattdessen wurde er mit Anisessenzen und verschiedenen Kräutern aromatisiert. Berühmtheit erlangte das Val-de-Travers wo für lange Zeit Absinth illegal gebrannt wurde. Er diente nicht nur als Getränk, sondern wurde auch zum Würzen der deftigen Saucisson verwendet. Seit 2005 ist die Herstellung und der Verkauf von Absinth wieder erlaubt. Auch in Frankreich wurde das Absinthverbot 2011 aufgehoben. So könnte man heute die Sauce auch wieder mit Absinth zubereiten und ihr mehr "Authentizität" verleihen.

Dazu passt Kartoffelgratin sehr gut. Zubereitet in einer kleinen 1-Portionen-Gratinform, in der man den Gratin auch gleich servieren könnte - sieht schmuck aus.

Zutaten (pro Portion)

1	Saucisson
10g	Tafelbutter
70g	Zwiebel
2	Apfelschnitze (säuerlich)
2Tl	Dijon-Senf
1dl	Hühnerbouillon
5cl	Pernod
	Pfeffer
200g	Kartoffeln festkochend
6cl	Vollrahm
8cl	Milch
1	Knoblauchzehe
	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Greyerzer gerieben

Zubereitung

Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu schmalen Streifen schneiden. Apfelschnitze schälen und klein würfeln. Zusammen in Butter ca. 3 Minuten dünsten. Senf zugeben und die Bouillon zugiessen. Zugedeckt ca. 40 Minuten köcheln lassen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit den Deckel abnehmen, damit die Sauce etwas einkocht. Pernod zugiessen, mit Pfeffer abschmecken und nochmals 5 Minuten köcheln lassen.

Saucisson in heissem Wasser (85°) 30 bis 40 Minuten ziehen lassen.

Kartoffeln schälen und in ca. 3mm dicken Scheiben schneiden. Vollrahm und Milch aufkochen, die Knoblauchzehe dazupressen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffelscheiben zugeben und knapp gar kochen (10-15 Minuten).

Ofen auf 200° vorheizen.

Die Kartoffeln in eine kleine Gratinform einfüllen, mit wenig Reibkäse bestreuen und mit etwas Rahm übergiessen. In der Mitte des Ofens ca. 15 Minuten gratinieren.

Saucisson mit reichlich Sauce anrichten und den Kartoffelgratin dazu geben, oder separat dazu servieren.







