

Himmel-und-Erde

Für 2 Personen

500 g gemischtes Hackfleisch	500 g mehligk. Kartoffeln	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	1 Chilischote	3 süße Äpfel
2 Eier	250 g Butter	Butterschmalz
100 ml Sahne	50 g Mehl	1 altes Brötchen
200 g Zartbitterschokolade	100 g Honig	100 g mittelscharfer Senf
100 ml Apfelsaft	100 ml Calvados	1 Vanilleschote
1 Stange Zimt	200 g Zucker	Muskatnuss
Salz	schwarzer Pfeffer	

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Einen weiteren Topf mit Wasser erhitzen. Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und im Salzwasser garen. Dann die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und klein hacken. Anschließend das alte Brötchen zerkleinern und die Chilischote der Länge nach aufschneiden. Von Scheidewänden und Kerngehäuse befreien und ebenfalls klein hacken. Zwei Eier aufschlagen und danach mit der Hackmasse, den Zwiebeln, dem Knoblauch, dem Brötchen, etwas Salz, Pfeffer, der Chili und dem Senf vermengen. Das Ganze zu Frikadellen formen und in Butterschmalz anbraten. Die Kartoffeln zusammen mit etwas Muskatnuss, der Sahne, der Butter und etwas Salz und Pfeffer zu Püree stampfen. Anschließend die Äpfel schälen und in Stücke schneiden. Dann zusammen mit dem Apfelsaft, dem Zucker, dem Calvados und einer Zimtstange weich kochen bis die Flüssigkeit verkocht ist. Danach die Zimtstange herausnehmen und die Äpfel zu Mus stampfen. Das Himmel-und-Erde auf Tellern anrichten und servieren.

Kai Lohse am 09. Februar 2012