

Blutwurst, Sauerkraut, Apfel-Zwiebel-Confit Kartoffeln

Für zwei Personen

Für die Blutwurst:

250 g grobe Blutwurst 10 g Butter Mehl

Für die Kartoffelwürfel:

300 g festk. Kartoffeln 2 Zweige Thymian 2 Zweige Majoran
20 g Butterschmalz Zucker Salz, Pfeffer

Für das Apfel-Zwiebel Confit:

2 Äpfel (Pink Lady) 2 rote Zwiebeln 50 g Zucker
100 ml trockener Weißwein 50 ml Apfelessig 1 TL gemahlener Piment
Salz Pfeffer

Für das Rahmsauerkraut:

300 g mildes Sauerkraut 2 Karotten 1 Schalotte
200 ml Sahne 2 Zweige Estragon 1 Lorbeerblatt
10 g Butterschmalz 1 TL gemahlener Piment Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Senfcreme:

2 EL mittelscharfer Senf 50 g Crème-fraiche

Für die Ganitur:

1 Kasten Kresse 1 Granatapfel 1 EL Kümmel im Ganzen

Für die Blutwurst:

Die Blutwurst in Scheiben schneiden, mehlieren und bei niedriger Temperatur in der Pfanne zusammen mit etwas Butter von beiden Seiten braten.

Für die Kartoffelwürfel:

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Kartoffeln knusprig garen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Thymian und Majoran abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und zu den Kartoffelwürfeln hinzugeben.

Für das Apfel-Zwiebel Confit:

Den Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen. Äpfel waschen, trocken tupfen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und würfeln. Zwiebeln abziehen und würfeln. Zwiebeln und Äpfel in die Pfanne geben und kurz wenden. Mit Weißwein und Essig ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Piment würzen. Apfel-Zwiebel-Confit einkochen.

Für das Rahmsauerkraut:

Die Karotten schälen und mit einer Vierkantreibe fein raspeln. Schalotte abziehen und fein würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Karotte und Schalotte anschwitzen. Mit Zucker karamellisieren. Sauerkraut hinzugeben, einkochen und Sahne und Lorbeerblatt hinzugeben. Estragon abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Rahmsauerkraut mit Estragon, Piment, Salz und Pfeffer abschmecken. Nur noch leicht einköcheln lassen.

Für die Senfcreme:

Den Senf mit Crème fraiche vermengen und in eine Spritztüte füllen.

Für die Ganitur:

Die Kresse abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Granatapfel, anschneiden, auseinanderbrechen und Kerne herauslösen. Den Teller mit Kresse, Kümmel und Granatapfelkernen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mareike Kuhl am 12. Juni 2018