

Himmel-und-Erde

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	250 g Blutwurst	50 g Speck, durchwachsen
1 Apfel, säuerlich	1 Zitrone, unbehandelt	1 Zwiebeln
150 g Feldsalat	1 Muskatnuss	2 EL Zucker
100 g Mehl	1 EL Butter	4 EL Sonnenblumenöl
1 TL Senf, mittelscharf	2 EL Balsamico-Essig, dunkel	0,5 Bund Petersilie, glatt
0,5 Bund Schnittlauch	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer, schwarz

Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und zehn Minuten gar kochen. Den Apfel schälen und vierteln. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Apfelstücke mit dem Zucker und einem Esslöffel Zitronensaft in einen Topf geben und zehn Minuten zu einem Mus einkochen. Den Speck in feine Würfel schneiden. Die Kartoffeln abgießen und fein zerstampfen. Das Apfelmus hinzufügen und das Ganze vermengen. Die Muskatnuss reiben und das Mus mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Speckwürfel darin andünsten. Die Zwiebel abziehen, in feine Ringe schneiden, diese in die Pfanne geben und goldbraun braten. Die Blutwurst in zentimeterdicke Scheiben schneiden, mit dem Mehl bestäuben und ebenfalls kurz anbraten. Den Salat waschen und trocken schleudern. Blätter von der Petersilie abzupfen und klein hacken. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Aus vier Esslöffeln Sonnenblumenöl, Balsamico-Essig, dem Senf, dem restlichen Zucker und jeweils einen Esslöffel von den Kräutern eine Vinaigrette herstellen. Anschließend über den Feldsalat geben und mit dem Apfel-Kartoffelbrei und der Blutwurst auf Tellern anrichten.

Sigrid Platzeck am 23. November 2009