

Himmel-und-Erde einmal anders

Für 2 Personen

200 g Blutwurst	100 g durchw. Speck	350 g mehligk. Kartoffeln
1 Zwiebel	2 Äpfel, Boskoop	500 ml Milch
100 ml Apfelsaft	1 Muskatnuss	200 g Butter
50g brauner Zucker	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Salzwasser in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln schälen, halbieren und im Salzwasser weich garen. Die Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und den Speck fein würfeln. Die Milch in einem Topf lauwarm erwärmen, in einer Pfanne den Speck auslassen und die Zwiebeln darin andünsten. Anschließend die Kartoffeln abgießen, stampfen und mit der Milch und der Butter zu einem Püree stampfen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Die Äpfel waschen und einen Deckel anschneiden. Anschließend die Äpfel so aushöhlen, dass ein fester Rand bleibt. Die Blutwurst bis zum Rand reinlegen. Den Deckel aufsetzen und im Backofen zehn Minuten garen. Bei milder Hitze den Zucker in einer Pfanne karamellisieren, das Apfelfleisch darin auf beiden Seiten anbräunen und weich kochen. Anschließend mit dem Apfelsaft ablöschen. Den Apfel mit der Blutwurst auf einem Teller anrichten und das Kartoffelpüree und das Apfelmus dazugeben.

Frank Stellmach am 16. Mai 2011