

Blutwurst mit Endivien-Kartoffel-Salat und Apfel-Kompott

Für 2 Personen

400 g Blutwurst	500 g festk. Kartoffeln	1 Kopf Endiviensalat
1 Gemüsezwiebel	3 saure Äpfel	1 Bund krause Petersilie
1 Bund Schnittlauch	1 Zimtstange	4 Kürbiskernöl
20 ml heller Balsamico	Mehl	Pflanzenöl
Zucker	Salz	schwarzer Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser garen. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Aus dem Kürbiskernöl, dem Essig, etwas Schnittlauch sowie der Petersilie und einigen Zwiebelstücken eine Vinaigrette herstellen. Die Blutwurst in Scheiben schneiden und idealerweise in etwas Mehl wenden. Die Äpfel schälen, entkernen, in grobe Stücke schneiden und mit dem Zucker und der Zimtstange in einem Topf weich garen und danach zu Mus zerstampfen. Die Kartoffeln abgießen, zerstampfen und etwas auskühlen lassen. Den Endiviensalat waschen, trockenschleudern, die Vinaigrette darüber träufeln und alles gut durchmischen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und unter das Kartoffelpüree mengen. Eine Pfanne mit etwas Pflanzenöl erhitzen und darin die Blutwurstscheiben sowie die restlichen Zwiebeln knusprig braten. Die Blutwurst mit dem Kartoffel-Endiviensalat und dem Apfelmus auf Tellern anrichten und servieren.

Walter Fortriede am 12. Dezember 2011