

Blutwurst-Plätzchen mit Kartoffel-Möhren-Stampf

Für zwei Personen

300 g Blutwurst	300 g mehlig. Kartoffeln	200 g Möhren
200 g vorgekochte Rote Bete	1 Bund Frühlingszwiebeln	100 g Fetakäse
1 TL Meerrettich	2 EL Walnüsse	1 Ei
300 ml Gemüsefond	100 ml Milch	1 EL Butter
150 g Butterschmalz	3 EL Rapsöl	1 EL Weißweinessig
1 TL Senf	Mehl, Paniermehl, Muskat	Zucker, Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln und die Möhren schälen, kleinschneiden und garen. Nach dem Garen die Kartoffeln und die Möhren stampfen und mit Milch, Zucker, Muskat und Butter abschmecken. Die Rote Bete in Scheiben schneiden. Den Weißweinessig, das Rapsöl, den Senf, den Meerrettich, den Pfeffer und das Salz zu einer Vinaigrette verrühren und über die Rote Bete geben. Die Walnüsse ohne Fett anrösten und etwas zerkleinern. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und den Fetakäse klein würfeln. Diese drei Zutaten auf den vermengten Salat geben. Die Blutwurstscheiben in dem Mehl, dem Ei und dem Paniermehl panieren. Danach in dem Butterschmalz ausbraten. Die Blutwurstscheiben auf einem Teller anrichten und den Kartoffel-Möhrenstampf und den Rote-Bete-Salat dazugeben.

Maria-Elisabeth Bockting am 15. April 2013