

Himmel-un-Äd 2.0

Für zwei Personen

Für die Blutwurst:

1 feine Blutwurst	1 grobe Blutwurst	150 g Filoteig
500 ml trockener Rotwein	1 Äpfel	4 Schalotten
50 g Mehl	50 g Butter	1 Zweig Rosmarin
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Zwiebeln:

4 Schalotten	75 g Zucker	3 Nelken
3 Lorbeerblätter	500 ml trockener Rotwein	

Für die Äpfel:

5 Äpfel	0,5 l Apfelsaft klar	$\frac{1}{2}$ Bund Minze
75 g Zucker	2 Tonkabohnen	1 Tr. grüne Lebensmittelfarbe
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für Kartoffeln:

250 g Panchetta	250 g mehlig. Kartoffeln	250 g festk. Kartoffeln
50 g Butter	100 g Schlagsahne	250 ml Milch
50 g Crème-fraîche	1 Muskatnuss	Frittierfett
Salz	weißer Pfeffer	

Die Eismaschine vorkühlen.

Die Milch und in einem Topf erhitzen.

Für das Apfel-Eis zwei Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in kleinste Stücke schneiden. Etwa ein Drittel davon übrig lassen. Die Minzeblätter von den Zweigen zupfen.

Einen Topf mit den übrigen Apfelstücken, dem Apfelsaft, dem Zucker und der der Minze erhitzen und die Äpfel kompottartig einkochen lassen. Einen Tropfen grüne Lebensmittelfarbe hinzugeben und gut verrühren. Anschließend die Masse in die Eismaschine geben.

Für die Schalottenmarmelade die Schalotten abziehen, drei davon in kleine Stücke schneiden, und bis auf zwei Teelöffel, mit dem Rotwein, den Lorbeerblättern, den Nelken sowie dem Zucker in einem Topf einkochen lassen.

Für die Blutwurstcreme die feine Blutwurst aus der Pelle lösen und in dünne Scheiben schneiden. Einen Topf erhitzen und darin zuerst die übriggebliebenen Zwiebel- und Apfelstücken anbraten, anschließend die Blutwurststücke hinzufügen, alles mit etwas Rotwein ablöschen, mit dem Rosmarinzwig einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kartoffelcreme und die Pommes beide Kartoffelsorten schälen. Die Mehligkochenden halbieren, in etwas Salzwasser halb gar kochen und danach in der Sahne weiter gar kochen. Den Panchetta klein schneiden und in einer Pfanne braten. Anschließend die Mehligkochenden zu Püree stampfen, die warme Milch hinzugeben und verrühren. Abschließend mit Salz, Pfeffer und Muskatabrieb würzen und mit Butter, Sahne und Crème fraîche verfeinern. Die Panchettawürfel in das Püree geben und vermengen. Für die Pommes die Festkochenden in lange, dicke Streifen schneiden und in der Fritteuse zu Pommes ausbacken, anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Für die Blutwurstchips die grobe Blutwurst pellen, in dünne Scheiben schneiden, mehlieren und mit dem Filoteig ummanteln. Pflanzenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Blutwurstscheiben braten.

Für die karamellisierten Apfelscheiben den Apfel waschen in große Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit dem Zucker karamellisieren. Anschließend die Tonkabohnen raspeln und über

die Apfelscheiben geben.

Für die frittierten Zwiebelringe die übrige Zwiebel in Ringe schneiden und im Frittierfett ausbacken. Die Blutwurstcreme mit den Blutwurstscheiben, der Kartoffelcreme, den Pommes, der Schalottenmarmelade und den Zwiebelringen auf Tellern anrichten und mit dem Apfel-Eis und den karamellisierten Apfelingen garnieren.

Tom Mackenroth am 23. März 2015