

Himmel-und-Erde, Birnen-Kartoffel-Püree, Zwiebelringe

Für zwei Personen

Für die Blutwurst:

400 g Blutwurst 40 g Butterschmalz 60 g Mehl

Für die Zwiebeln:

50 g durchwachsener Speck 2 Zwiebeln 60 g Puderzucker

Für das Kartoffel-Püree:

250 g mehligk. Kartoffeln 1 Zitrone 4 Birnen
20 g Butter 200 ml Sahne 1 Muskatnuss
Salz Pfeffer

Für die Sauce:

2 Schalotten 20 g kalte Butter 150 ml Sahne
1 EL Gemüsefond 2 TL mittelscharfer Senf Olivenöl
Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Birne weißer Zucker

Für das Püree die mehligkochenden Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Anschließend mit einem Kartoffelstampfer im Topf zerdrücken. Die Butter und Sahne erwärmen, verrühren und unter die Kartoffelmasse heben. Die Muskatnuss mit der Reibe fein raspeln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Zitrone abwaschen und trockenreiben. Danach die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Für den Stampf die Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Birnenspalten von einer Birne für die Garnitur beiseite stellen.

In einem kleinen Topf weißen Zucker erhitzen. Danach die Birnenspalten und den Zitronensaft dazugeben. Im Anschluss mit so viel Wasser ablöschen, dass die Birnenspalten bedeckt sind. Nach fünf Minuten die Birnen abtropfen lassen und unter das Püree heben. Die Masse warmhalten.

Die Blutwurst in Scheiben schneiden und gleichzeitig das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Blutwurstscheiben in Mehl wenden und jeweils eine Minute von jeder Seite braten. Danach die Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und mit dem Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren. Den durchwachsenen Speck in kleine Würfel schneiden und zu den Zwiebelringen in die Pfanne geben.

Für die Schalotten-Senf-Sauce die Schalotten waschen, abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die kleingeschnittenen Schalotten in einem Topf in Öl glasig dünsten. Dann mit Fond ablöschen und alles zum Kochen bringen. Die Sahne und die Butter einrühren. Die Sauce abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und den mittelscharfen Senf unterrühren.

Für die Garnitur die zur Seite gestellten Birnenspalten mit Zucker in einer Pfanne karamellisieren.

Das Birnen-Kartoffelpüree zusammen mit den gebratenen Blutwurstscheiben und der Schalotten-Senf-Sauce auf zwei Tellern anrichten. Mit den karamellisierten Zwiebelringen und den Birnenspalten garnieren und servieren.

Sandra Kocks am 20. April 2015