

# Himmel-und-Erde

## Für zwei Personen

### Für das Kartoffel-Püree:

400 g mehligk. Kartoffeln	100 g Knollensellerie	200 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

### Für die Röstzwiebeln:

2 große Speisezwiebeln	100 g Mehl	Butter
Salz	Schwarzer	

### Für die Zwiebel-Jus:

1 große Speisezwiebel	400 ml Kalbsfond	2 Lorbeerblätter
2 Zehen Knoblauch	4 Zweige Majoran	3 EL Butter
Salz	Pfeffer	

### Für das Apfelragout:

1 saurer, harter Apfel	1EL brauner Rohrzucker	6 cl Calvados
2 EL Apfelmus	Salz	Pfeffer

### Für die Blutwurst:

200 g Blutwurst	50 g Mehl	50 g Polenta
3 Zweige Thymian	3 Zweige Rosmarin	Butter, Salz, Pfeffer

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für das Püree die Kartoffeln schälen und halbieren. Sellerie schälen und in etwa gleichgroße Stücke schneiden. Kartoffel und Sellerie in Salzwasser kochen. Beides zusammen stampfen, bis ein Brei entsteht. Püree mit Muskat, Salz, Pfeffer und Butter verfeinern.

Für die Jus die Zwiebel abziehen und in grobe, gleichmäßige Stücke schneiden. In einer Pfanne mit Butter anschwitzen und mit dem Kalbsfond ablöschen. Lorbeerblatt mit angedrückter Knoblauchzehe und Majoranzweig mitkochen lassen und zum Schluss wieder herausnehmen. Zwiebelstücke kurz absieben und beiseite stellen. Mit dem Stabmixer die Jus mit Butter abbinden. Anschließend wieder mit den Zwiebelstücken vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Apfelragout den braunen Zucker in einer Pfanne erwärmen. Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zu dem Zucker geben und mit einem Schuss Calvados ablöschen. Apfelmus dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Köcheln lassen bis die Konsistenz des Ragouts schön schlotzig ist.

Für die Röstzwiebeln Zwiebel abziehen und in gleichmäßige, dünne Ringe schneiden, danach mehlieren. In einer heißen Pfanne mit Butter goldbraun backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Pfeffer und etwas Salz würzen.

Die Blutwurst in drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in einer Mischung aus Mehl und Polenta wenden. Blutwurst danach in einer Pfanne mit Butter ausbacken, Thymian- und Rosmarinzweige ebenfalls in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend Blutwurst entnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Einen Klecks Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und die Blutwurst darauf geben. Das Apfelragout und die Röstzwiebeln daneben geben. Blutwurst mit ein wenig Zwiebeljus beträufeln. Die übrige Zwiebeljus in einer Sauciere dazu reichen und zusammen servieren.

Tobias Beck am 22. August 2016