

Himmel-und-Äd mit frittierten Zwiebeln und Apfel-Spalten

Für zwei Personen

Für das Kartoffelpüree:

250 g mehligk. Kartoffeln	50 g Butter	100 ml Sahne
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Blutwurst:

2 Scheiben Blutwurst à 120 g	50 g Mehl	Olivenöl, Butter
------------------------------	-----------	------------------

Für die Zwiebel:

1 weiße Zwiebel	50 g Mehl	Salz, Pfeffer
-----------------	-----------	---------------

Für die Apfelspalten:

2 Äpfel (Pink Lady)	1 Zitrone (Saft)	50 g Butter
100 g brauner Zucker		

Für das Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Dann in einem Topf 10 Minuten in Salzwasser kochen, abgießen und ausdampfen lassen. In einem anderen Topf Sahne und Butter erwärmen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Diese Flüssigkeit über die gekochten Kartoffeln gießen, mit einem Kartoffelstampfer zu einem groben Püree verarbeiten und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Blutwurst:

Die Blutwurst mehlieren und in einer Pfanne in Öl und Butter 7 Minuten braten.

Für die Zwiebel:

Die Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden. Öl auf 170 Grad erhitzen. Zwiebelringe in Mehl wälzen, goldbraun in Öl frittieren und auf Küchenpapier ausfetten. mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Apfelspalten:

Die Äpfel schälen, halbieren, die Gehäuse entfernen und die Äpfel in Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Zucker dazugeben. Wenn der Zucker karamellisiert ist, die Hitze reduzieren und die Apfelspalten goldbraun in der Pfanne schwenken. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Apfelspalten mit Zitronensaft abschmecken.

Das Himmel-und-Äd mit frittierten Zwiebeln und karamellisierten Apfelspalten auf Tellern anrichten und servieren.

Helmut Ketteniß am 19. Juni 2017