

Himmel-un-Äd

Für zwei Personen

Für das Kartoffelpüree:

300 g mehligk. Kartoffeln	75 ml Schlagsahne	75 ml Milch
75 g Butter	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Apfelragout:

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

Für die Röstzwiebel:

1 Speisezwiebel	Öl, Salz, Pfeffer
-----------------	-------------------

Für die Blutwurst:

1 geräucherte Blutwurst	2 EL Mehl	Pfeffer
-------------------------	-----------	---------

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser garen. Kartoffeln abschütten und ausdampfen lassen. Muskatnuss reiben. Milch und Butter hinzugeben und pürieren. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Apfelragout:

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

Für die Röstzwiebel:

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. In Mehl wenden und in einer Fritteuse ausbacken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Blutwurst:

Die Blutwurst enthäuten und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Mehlieren und von jeder Seite anbraten. Mit Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Baumgartner am 20. Februar 2019