

Himmel-un-Äd auf Reisen

Für zwei Personen

Für die Blutwurst:

1 Rheinische Blutwurst	1 franz. Blutwurst	1 Frühlingszwiebel
150 g Mehl	100 g Pankomehl	1 Ei
30 ml Sojasauce	30 ml Hoisin	100 ml Pflaumenwein
Öl	Salz	

Für die Kartoffeln:

3 mehligk. Kartoffeln	1 Limette	200 g Crème-fraîche
500 ml Milch	150 g Butter	Öl
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Apfel:

1 Apfel	4 Kumquats	2 Yuzu
1 kl. Bund Koriander	100 ml Pflaumenwein	

Für die Blutwurst:

Die Blutwurst mit Sojasauce, Hoisin und Pflaumenwein abschmecken und zu einer fester Masse rühren. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und unterheben. Dumpling-Teig aus Mehl, Wasser und Salz kneten, kurz ruhen lassen und zu kleinen Kreisen ausrollen. Ei trennen. Einen Topf mit Öl aufsetzen. Einen Teil der Blutwurstmasse in der Mitte verteilen und zu kleinen Teigtaschen formen. Den anderen Teil der Blutwurstmasse zu einer runden Kugel formen, in Eigelb und Pankomehl panieren und im heißen Öl ausfrittieren.

Für die Kartoffeln:

Limette waschen, trockentupfen und Zesten abschälen. Einen Topf mit Öl aufsetzen. Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen bis sie weich sind. Wasser abgießen und Kartoffeln mit Milch weiter einkochen, pürieren und Butter und Crème fraîche untergeben. Mit Salz, Pfeffer, Limetenzeste und Muskat abschmecken.

Für den Apfel:

Yuzu halbieren und Saft auspressen. Kumquats waschen und trockentupfen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Apfel waschen, trockentupfen und in kleine Stücke schneiden. Mit Pflaumenwein, Yuzusaft und Koriander abschmecken. Kumquats dazugeben. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tom Mackenroth am 11. November 2019