

Blutwurst mit Apfel-Spalten, Apfel-Soße, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Blutwurst:

350 g Blutwurst	150 g Butterschmalz	1 große Zwiebel
100 g Speisestärke	1 EL Mehl	

Für den Kartoffelstampf:

400 g mehligk. Kartoffeln	2 EL Butter	3 EL Mascarpone
3 EL Sahne	1 Muskatnuss	Pfeffer, Salz

Für die Apfelspalten:

2 säuerliche Äpfel	150 ml Apfelsaftkonzentrat	150 ml trockener Weißwein
100 ml Rinderfond	2 Schalotten	1 Zitrone
2 EL Butter	2 EL Zucker	

Für die Blutwurst:

Blutwurst in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Speisestärke und Mehl mehlieren und in einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun braten.

Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und ebenfalls braten.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln in heißem Salzwasser garkochen, danach stampfen. Butter, Sahne und Mascarpone lauwarm erhitzen und zu den gestampften Kartoffeln geben. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.

Für die Apfelspalten:

Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Weißwein, Rinderfond Apfelsaft und Zitronensaft ablöschen. Schalotten abziehen und halbieren.

Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Apfelspalten und Schalotten in die Pfanne geben und weichkochen. Anschließend beides wieder herausnehmen. Die restliche Flüssigkeit mit Butter abbinden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Uta Spankowsky am 04. Dezember 2019