

Himmel und Erde

Für zwei Personen

Für den Himmel:

3 Äpfel
3 EL Zucker

1 Zitrone

1 Vanilleschote

Für die Erde:

400 g mehligk. Kartoffeln
Salz

200 ml Sahne
Pfeffer

1 Muskatnuss

Für die Zwiebeln:

3 Gemüsezwiebeln

Mehl

Sonnenblumenöl

Für das Fleisch:

2 Blutwürste

100 g Speckwürfel

Für die Garnitur:

4 Zweige krause Petersilie

Für den Himmel:

Die Äpfel schälen. Zitrone halbieren und Saft einer Hälfte auspressen.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Zwei Äpfel mit Zucker, Zitronensaft, Vanillemark und der Schote in einem Topf mit Wasser aufkochen. Vanilleschote entfernen und alles andere pürieren. Einen Apfel in kleine Würfel schneiden und untermischen.

Für die Erde:

Kartoffeln schälen, kleinschneiden und mit Salz in einem Topf mit Wasser ca. 20 Minuten garkochen. Stampfen und etwas gröbere Stücke erhalten lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Sahne abschmecken.

Für die Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Durch etwas Mehl ziehen und in einer Pfanne mit heißem Öl frittieren.

Für das Fleisch:

Blutwürste in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit den Speckwürfeln kross anbraten.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Wolfgang Summerer am 24. Februar 2020