

Blutwurst mit Apfelspalten, Zwiebeln, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für den Kartoffelstampf:

500 g mehligk. Kartoffeln 200 ml Milch 50 g Butter
Muskatnuss Salz

Für die Apfelspalten:

2 kleine rotschalige Äpfel 1 EL Butter $\frac{1}{2}$ Vanilleschote
1 EL Zucker

Für die Rotwein-Zwiebeln:

1 große rote Zwiebel 1 EL Butter 125 ml Portwein
250 ml Rotwein 1 EL Puderzucker Chilusalz

Für die panierte Blutwurst:

400 g Thüringer Blutwurst 1 Ei 1 EL Mehl
150 g Pankobrösel 2 EL Butterschmalz

Für die Garnitur:

4 Zweige Majoran

Für den Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und in Salzwasser 20 Minuten kochen. Milch in einem kleinen Topf aufsetzen. Wenn die Kartoffeln weich sind, Kochwasser abgießen, Salz, Muskatnuss und Butter zugeben und stampfen. So viel heiße Milch unterrühren bis eine cremige Masse entsteht. Mit Salz abschmecken und warmstellen.

Für die Apfelspalten:

Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Butter erhitzen, Vanilleschote komplett zugeben und Apfelspalten bei kleiner Hitze darin braten. Kurz vor Ende der Garzeit mit etwas Zucker karamellisieren und warmstellen. Vanilleschote entfernen.

Für die Rotwein-Zwiebeln:

Zwiebel abziehen und in halbe Ringe schneiden. Puderzucker in der Pfanne schmelzen lassen, Zwiebelringe zugeben, glasig braten und mit Portwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Rotwein nach und nach zugeben, so dass eine kompottartige Masse entsteht. Mit Chilusalz abschmecken.

Für die panierte Blutwurst:

Blutwurst in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, Haut entfernen und in Mehl wenden. Scheiben durch das verquirlte Ei ziehen und anschließend in Panko wenden. Butterschmalz erhitzen und die Blutwurstscheiben darin goldgelb braten.

Für die Garnitur:

Majoran abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mary Tharovsky am 20. Juli 2020