

Blutwurst-Pralinen, Kartoffel-Bacon-Türmchen, Pak-Choi

Für zwei Personen

Für die Blutwurst-Pralinen:

100 g Blutwurst	½ Zwiebel	1 Ei
50 g Mehl	50 g Panko	Pflanzenöl
Pflanzenöl		

Für die Kartoffel-Türmchen:

250 g vorw. festk. Kartoffeln	50 g Bacon	50 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Pak-Choi-Päckchen:

1 Mini-Pak-Choi	1 Apfel, z.B. Elstar	50 ml Haselnusslikör
Pflanzenöl	1 EL Zimt	1 Prise Salz

Für die Blutwurst-Pralinen:

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Öl kross ausbraten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Blutwurst ganz kurz zu einer homogenen Masse pürieren. Mit einem Esslöffel Nocken ausstechen, einige Röstzwiebeln in die Mitte geben. Nocken gut schließen, durch die Panierstraße aus Mehl, Ei und Panko ziehen und in ca. 170 Grad heißem Fett 2 Minuten frittieren.

Für die Kartoffel-Türmchen:

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in 500 ml gesalzenem Wasser garkochen, anschließend kurz ausdämpfen lassen. Bacon kross ausbraten, anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Kartoffeln durch eine Presse drücken, mit Butter zu einem recht feinen Stampf rühren. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. In einen Gefrierbeutel oder einen Spritzbeutel geben, die Spitze des Gefrierbeutels abschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ca. 5 cm große Kreise spritzen. Kreise mit Bacon belegen, den restlichen Kartoffelstampf spiralförmig darauf spritzen, sodass der Bacon nicht mehr zu sehen ist.

Für die Pak-Choi-Päckchen:

Apfel schälen, entkernen und in sehr kleine Stücke schneiden. Mit Likör und etwas Wasser weich köcheln, bis die Flüssigkeit verkocht ist.

Anschließend mit Zimt und Salz abschmecken. Pak-Choi von äußeren Blättern befreien, innere Blätter vom Strunk trennen, waschen und trocknen. Kurz in etwas Öl bei nicht zu starker Hitze dünsten, auf Krepp abtropfen. Apfel-Kompott auf Pak-Choi-Blatt geben und einrollen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maria Jensen am 18. September 2023