

# Blutwurst-Praline mit Rotwein-Soße, Kartoffel-Püree

## Für zwei Personen

### Für die Blutwurstpraline:

100 g Thüringer Blutwurst	1 Schalotte	1 Ei
2 EL Sahne	Butter	1 ½ TL mittelscharfer Senf
gerebelter Majoran	Muskatnuss	100 g Panko
Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

### Für das Kartoffelpüree:

300 g mehligk. Kartoffeln	80 g kalte Butter	80 ml Milch
Muskatnuss	Salz	

### Für die Rotweinsauce:

200 g Suppenknochen	1 große Möhre	¼ Knollensellerie
½ Stange Lauch	1 kleine Zwiebel	2 Knoblauchzehen
100 g kalte Butter	200 ml halbtrock. Rotwein	200 ml Rinderfond
3 EL Tomatenmark	2 Lorbeerblätter	3 Zweige krause Petersilie
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	edelsüßes Paprikapulver
10 schwarze Pfefferkörner	1 Prise Zucker	1 EL Mehl
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Sauerkrautplätzchen:

100 g Sauerkraut	1 Zwiebel	1 Ei
50 g mittelalter Gouda	100 ml Sahne	2 EL Butterschmalz
1 EL Aprikosenmarmelade	Zucker	1 EL Mehl
Salz	Pfeffer	

### Für die Äpfel:

1 Apfel, Elstar	2 EL Butter	1 Zweig Thymian
Zucker	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

2 EL gehackte Haselnüsse

### Für die Blutwurstpraline:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schalotten abziehen und fein schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und Schalotte darin andünsten. Blutwurst pellen, in kleine Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und gedünstete Schalotte hinzugeben. Mit Sahne, Ei und Senf vermengen und mit Majoran, Muskatnuss, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Aus der Masse runde Pralinen formen und in Panko wälzen. Reichlich Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pralinen darin ausbacken. Bis zum Servieren warmstellen.

### Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, in gleichmäßige Würfel schneiden und in Salzwasser garen. Anschließend abgießen und aus der ausgeschalteten Herdplatte ausdampfen lassen.

Kartoffeln stampfen, kalte Butter und Milch hinzugeben und durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz und Muskat würzen. Nach Geschmack mit Milch die Konsistenz verfeinern.

### Für die Rotweinsauce:

Suppengrün putzen, ggf. schälen und grob würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und ebenfalls grob würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und alles zusammen mit den Knochen stark anbraten. Es sollen kräftige Röstaromen entstehen.

Tomatenmark kurz mitbraten und alles mit etwas Zucker und Mehl bestreuen. Mit Rotwein ab-

löschen, Lorbeer, Petersilie, Thymian, Rosmarin und Pfeffer hinzugeben und einkochen lassen. Anschließend mit Fond ablöschen. Solange köcheln lassen bis der gewünschte Saucengeschmack erreicht ist.

Die Sauce durch ein Sieb geben, auffangen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprika abschmecken. Sauce mit kalter Butter aufmontieren.

**Für die Sauerkrautplätzchen:**

Ei trennen, Eigelb auffangen.

Zwiebel abziehen und fein schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und Sauerkraut und Zwiebel darin dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Sauerkraut mit geriebenem Gouda, Eigelb und Mehl vermengen. Aus der Masse kleine Plätzchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im Ofen backen bis sie goldbraun sind.

**Für die Äpfel:**

Apfel in feine Spalten schneiden und entkernen. Butter in einer Pfanne zerlassen, Thymian und Apfelspalten hinzugeben. Kurz anbraten, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Thymianzweig entfernen.

**Für die Garnitur:**

Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit gehackten Haselnüssen garnieren und servieren.

Mirjam Stuckas am 11. April 2024