

Himmel un Ääd 2.0

Für zwei Personen

Für das Kartoffelpüree:

400 g Kartoffeln	100 g Butter	100 ml Sahne
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Apfel:

1 Boskop Apfel	10 g Butter	15 g Ahornsirup
1 kleines Lorbeerblatt		

Für die geschmorten Zwiebeln:

6 kleine Schalotten	10 g Butter	20 g dunkler Balsamicoessig
1 Lorbeerblatt	20 g brauner Rohrzucker	10 g Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Zwiebelringe:

1 Gemüsezwiebel	Mehl	Öl, Salz
-----------------	------	----------

Für den Senfkaviar:

110 g Senfkörner	60 g Apfelessig	40 g Ahornsirup
$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kurkuma		

Für die Chorizo:	200 g Chorizo	Öl
-------------------------	---------------	----

Für das Kartoffelpüree: Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Öl in der Fritteuse auf 170 Grad erhitzen.

Kartoffeln schälen und würfeln. Kartoffeln in gut gesalzenem Wasser aufsetzen und weichkochen lassen. Wenn die Kartoffel weichgekocht sind, diese entweder durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem stabilen Schneebesen zerstampfen. Mit der kalten Butter zu einem glatten Püree rühren. Milch in einem kleinen Topf erwärmen, mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Nach und nach zu den Kartoffeln geben, bis das Püree cremig ist.

Für den Apfel: Apfel vom Kerngehäuse befreien und in ca. 3 cm Spalten schneiden.

Apfelspalten in der Butter anbraten. Lorbeer dazugeben, mit dem Ahornsirup ablöschen und rundum darin glasieren.

Für die geschmorten Zwiebeln: Schalotten abziehen. Dann in einer kleinen backofenfesten Pfanne mit dem Olivenöl anbraten, bis sie von allen Seiten goldgelb sind. Gut salzen und pfeffern, Lorbeer und Zucker dazugeben und langsam karamellisieren lassen. Mit dem Balsamicoessig ablöschen und im Ofen für ca. 25 Minuten abgedeckt weitergaren lassen. Am Ende die Pfanne noch einmal bei kleiner Hitze auf den Herd stellen und mit der Butter glasieren. Im Ofen warmhalten.

Für die Zwiebelringe: Gemüsezwiebeln abziehen, in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden und mehlieren. Zwiebeln im heißen Öl in der Fritteuse knusprig frittieren. Auf ein Küchentrepp legen und salzen, solange die Zwiebeln noch heiß sind.

Für den Senfkaviar:

Senfkörner dreimal in gesalzenem Wasser blanchieren, kalt abspülen und gut abtropfen lassen. In einem Topf den Ahornsirup zusammen mit Apfelessig und Kurkuma aufkochen und anschließend auf ca. 1/3 reduzieren. Die blanchierten Senfkörner dazugeben und für weitere 15-20 Minuten köcheln lassen, bis eine kaviarartige Konsistenz entsteht.

Für die Chorizo: Chorizo würfeln und in ein wenig Öl kurz anbraten. Ölrückstand aus der Pfanne als Garnitur verwenden.

Pia Schrader am 04. Juli 2024