

Blutwurst-Pralinen, Sauerkraut-Puffer, Röstzwiebeln

Für zwei Personen

Für die Blutwurst-Pralinen:

500 g Blutwurst	2 Zwiebeln	1 Ei
100 g Sahne	1 TL mittelscharfer Senf	$\frac{1}{2}$ TL gemahl., weißer Pfeffer
1 TL gerebelter Majoran	100 g Panko	Pflanzenöl
Muskatnuss	Salz	

Für die Sauerkraut-Puffer:

200 g Sauerkraut	200 g mehligk. Kartoffeln	1 Zwiebeln
1 Ei	2 Zweige krause Petersilie	50 g Weizenmehl, Type 405
Pflanzenöl	$\frac{1}{2}$ TL gemahl., weißer Pfeffer	Muskatnuss, Salz

Für die Röstzwiebeln:

1 Zwiebel	Pflanzenöl	Mehl
-----------	------------	------

Für den Apfel:

2 säuerliche Äpfel	1 EL Butter	2 TL Honig
--------------------	-------------	------------

Für die Garnitur:

1 Strauchtomate

Für die Blutwurst-Pralinen:

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Schale der Blutwurst entfernen und die Wurst in feine Würfel schneiden.

Zwiebeln abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne mit Öl Zwiebeln andünsten. Dann mit Senf, Eiern, Sahne, geriebener Muskatnuss und Majoran zur Wurst geben. Gut durchmischen und zu einer homogenen Masse verarbeiten. 1/3 des Pankos unterrühren und nochmals verkneten.

Kräftig mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Kurz kaltstellen. Dann die Masse in Kugeln formen, in Panko wälzen und in der Fritteuse goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Sauerkraut-Puffer:

Sauerkraut gut ausdrücken und klein schneiden. Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. In Salzwasser weichkochen. Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl glasig andünsten.

Sauerkraut mit in die Pfanne geben und andünsten. Gekochte Kartoffeln stampfen und mit gedünstetem Sauerkraut, Ei, Mehl und gehackter Petersilie vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Masse in Servierringen in eine Pfanne geben und in Öl ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. In Mehl wenden und in der vorgeheizten Fritteuse knusprig ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Apfel:

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Honig einrühren. Leicht karamellisieren lassen. Apfelspalten dazugeben und wenden bis sie goldgelb sind und rundherum mit Karamell bedeckt.

Für die Garnitur:

Schale der Tomate in einem Streifen abschälen und daraus eine Rose formen. Mit auf den Teller legen.

Waltraud Schumann am 19. September 2024