

Kartoffel-Plätzchen mit Blutwurst und Trüffel-Soße

Für 4 Personen

Für die Kartoffelplätzchen:

200 g mehligk. Kartoffeln	2 Eier	1 EL Haferflocken
Salz	Zucker	Muskatnuss
Pfeffer schwarz	Sonnenblumenöl	

Für die Blutwurst:

150 g geräucherte Blutwurst	1 kleiner Apfel	2 längliche Schalotten
4 Zweige Majoran	8 cl gereifter Balsamico	20 g Zucker

Für den Spitzkohl:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	20 g Butter	50 g Sahnemeerrettich
$\frac{1}{4}$ Meerrettichstange		

Für die Trüffelsoße:

30 g eingek. Wintertrüffel	10 g Butter	20 ml Portwein, rot
100 ml Kalbsjus		

Für die Kartoffelplätzchen:

Die Kartoffeln schälen und fein reiben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und geriebener Muskatnuss würzen und gut durchkneten. Einige Zeit ziehen lassen.

Dann die geriebenen Kartoffeln ausdrücken (den Kartoffel-Saft dabei unbedingt in einer Schüssel aufheben) und mit den Eiern und Haferflocken vermengen. Mit einem Schwung das Kartoffelwasser wegschütten und die am Boden übrig gebliebene Stärke dazugeben. Ziehen lassen.

Anschließend nochmals durcharbeiten und in tiefem Fett kleine Plätzchen goldgelb ausbacken.

Für die Blutwurst:

Während die Kartoffelmasse noch zieht, den Zucker hellbraun karamellisieren und den Apfel in feine Würfel schneiden. Anschließend in dem karamellisierten Zucker anschwitzen. Die fein geschnittenen Schalotte hinzugeben und mit Balsamico ablöschen. Anschließend die in Stücke geschnittene Blutwurst darin schmelzen und vor dem Servieren mit gehacktem Majoran abschmecken.

Ist die Blutwurst sehr salzig, einfach etwas mehr Apfel hinein reiben.

Für den Spitzkohl:

Den Spitzkohl in feine Julienne schneiden und in Butter farblos anschwitzen. Mit Salz und Muskat würzen und mit Sahnemeerrettich und frisch geriebenem Meerrettich abschmecken.

Für die Trüffelsoße:

Den Trüffel fein hacken und in Nussbutter anschwitzen. Mit Portwein und Trüffelsaft ablöschen, den Kalbsjus hinzugeben und einköcheln.

Die Kartoffelplätzchen nach dem ausbacken entfetten und die geschmolzene Blutwurst darauf anrichten. Mit Spitzkohl umlegen und mit Trüffeljus umgießen.

Mario Kotaska am 25. November 2017