

Himmel-und-Äd mit getränktem Bauernbrot

Für 4 Personen

Zwiebelconfit:

2 Zwiebeln	3 Champignons	3 EL Balsamico
200 ml Kalbsjus	100 ml Rotwein	100 ml Portwein
50 ml Madeira	1 Zweig Thymian	

Kartoffelpüree:

300 g Kartoffeln, mehlig	50 ml Sahne	50 ml Milch
150 g Butter	Salz	Pfeffer
Muskat		

Äpfel:

100 g Zucker	200 ml Apfelsaft	2 Äpfel
--------------	------------------	---------

Blutwurst:

300 g Blutwurst	100 g Mehl
-----------------	------------

Bauernbrot:

1 Graubrot

Anrichten:

1 Bund Kerbel

Zwiebelconfit:

Die Zwiebeln und die Champignons, getrennt voneinander, braun anschwitzen. Mit dem Balsamico ablöschen. Mit Jus, Rotwein, Portwein und Madeira auffüllen. Kurz köcheln lassen und Thymian dazugeben.

Kartoffelpüree:

Die geschälten Kartoffeln kochen, abschütten und ausdämpfen lassen. Anschließend durch eine Presse drücken und nach Belieben durch ein Sieb passieren. Mit kochender Sahne und Milch vermengen, Butter unterrühren und anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Äpfel:

Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit Apfelsaft auffüllen. Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelscheiben in dem kochenden Sud pochieren und rechtzeitig heraus nehmen. Zum Servieren den Sud fast komplett reduzieren und die Apfelscheiben darin karamellisieren lassen.

Blutwurst:

Die Blutwurst pellen, in Scheiben schneiden und leicht bemehlen. Anschließend in einer Pfanne kross braten. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Bauernbrot:

Das Brot auf der Aufschnittmaschine hauchdünn aufschneiden und im vorgeheizten Backofen backen.

Anrichten:

Das Püree mit dem Brot, der Blutwurst und den Äpfeln abwechselnd schichten. Eine Nocke Zwiebelconfit oben drauf geben und ein wenig Kalbsjus angießen. Mit einem Kerbelzweig dekorieren

Nelson Müller am 18. November 2011