

Himmel und Erde

Für 4 Personen

Für den Kartoffelstampf:

1 kg Kartoffeln, vorw. festk. Salz 125 ml Vollmilch

1 Prise Muskatnuss 1 EL Butter

Für die Äpfel:

4 säuerliche Äpfel 2 EL Zucker

Für die Zwiebeln:

300 g Zwiebeln 50 g Mehl 3 EL Butterschmalz

Für die Blutwurst:

400 g Blutwurst, geräuchert 3 EL Mehl 3 EL Butterschmalz

Die Kartoffeln waschen, schälen, der Länge nach halbieren und in gesalzenem Wasser zugedeckt ca. 25 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Äpfel waschen, nicht schälen. Äpfel mit einem Apfelausstecher entkernen und in dünne Apfelringe schneiden.

In einer Pfanne Zucker goldgelb karamellisieren, die Apfelscheiben hineinlegen, Temperatur auf Minimum reduzieren. Apfelringe kurz schwenken, dann die Pfanne beiseitestellen.

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden oder auf dem Küchenhobel in Scheiben hobeln.

Mehl in einen Teller geben und die Zwiebelringe mit den Händen leicht durch das Mehl ziehen und wieder abklopfen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Zwiebelringe hineingeben und bei kleiner Hitze goldbraun braten.

Die Blutwurst in 1 cm dicke Scheiben abschneiden, ebenfalls in Mehl, z. B. dem restlichen Mehl von den Zwiebeln, wenden.

Erneut Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die mehlierten Blutwurstscheiben darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten kross braten.

Die gekochten Kartoffeln abgießen.

Für den Stampf in einem Topf die Milch, Muskatnuss, Butter und 1 Prise Salz aufkochen und dann von der Herdplatte ziehen.

Die vorgekochten Kartoffeln in die Milch geben und mit einem Kartoffelstampfer zu einem Kartoffelstampf drücken. Bei Bedarf Milch und Butter nachgeben, bis ein luftiger Stampf entstanden ist.

Die Zwiebeln und die Blutwurst auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Auf einem flachen großen Teller die Apfelscheiben aus der Pfanne nebeneinanderlegen.

Darauf Kartoffelstampf und die Zwiebeln geben. Die gebratenen Blutwurst-Scheiben anlegen und servieren.

Andrea Safidine am 28. Februar 2022