

Himmel un Ääd

Für zwei Personen

Für den Kartoffelstampf:

200 g mehligk. Kartoffeln	50 g Crème-fraîche	100 ml Sahne
50 g Butter	Musaktnuss	Salz

Für die die Apfelspalten:

2 Äpfel	50 g Butter	20 ml Calvados
80 ml alter Balsamico	2 Zweige frischer Majoran	2 EL Zucker

Für die Blutwurst:

200 g Blutwurst	Mehl	Pflanzenöl
-----------------	------	------------

Für die Röstzwiebeln:

2 Zwiebeln	edelsüßes Paprikapulver	Mehl, Pflanzenöl
------------	-------------------------	------------------

Die Fritteuse für die Röstzwiebeln auf 170 Grad vorheizen.

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in kochendem Salzwasser garen.

Dann abgießen, kurz ausdampfen lassen, mit geriebener Muskatnuss würzen und zerstampfen. Crème fraîche, Sahne und Butter unterrühren.

Für die die Apfelspalten:

Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen. Butter dazugeben. Apfel in Spalten schneiden, vom Kerngehäuse befreien und dann in der Pfanne karamellisieren. Mit Calvados ablöschen, Hitze reduzieren und Balsamico einrühren bis die Äpfel vollständig überzogen sind. Majoranblätter abzupfen und fein hacken. Zum Schluss über die Äpfel geben.

Für die Blutwurst:

Blutwurst pellen und in Scheiben oder Hälften schneiden. In Mehl wenden und in heißem Pflanzenöl in einer Pfanne anbraten bis sie knusprig ist.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und einzelne Ringe auseinanderdrücken. In Mehl wenden. Mit Paprikapulver würzen. In der Fritteuse ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Mario Kotaska am 12. April 2024