

Blutwurst mit Kartoffel-Puffer auf Chili-Orangen-Likör

Für 4 Personen

Blutwurst:

500 g Blutwurst	250 g Sauerkraut	2 EL Mehl
1 Zwiebel, groß	2 Schoten Chili, rot	2 Äpfel, süßsauer
125 ml Fleischbrühe	1 EL Stärkepulver	1 TL Zucker
1 EL Orangenlikör	Öl	Salz
Pfeffer	Kümmel	Pfefferkörner

Kartoffelpuffer:

400 g Kartoffeln	2 EL Sauerrahm	1 Zehe Knoblauch
4 EL Mehl	Öl	Salz
Pfeffer		

Soße Cumberland:

4 EL Ribiselmarmelade	4 EL Preiselbeeren	1 Orange, unbehandelt
1 Zitrone	5 EL Madeirawein	4 EL Rotwein
Worcester-Soße	Senf, englischer	

Blutwurst:

Zwiebel in feine Streifen schneiden. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen, Zwiebel leicht anbräunen, etwas Kümmel und den Sauerkraut dazu geben. Einige Pfefferkörner und die Fleischbrühe dazugeben. Salzen, zuckern und zugedeckt köcheln lassen. Zum Schluss mit Stärke verdicken. Mit etwas Pfeffer würzen. Zwei Äpfel entkernen und mit der Schale in circa eineinhalb Zentimeter breite Scheiben schneiden. Die Blutwurst in circa fünf bis sechs Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in zwei Esslöffel Mehl wenden. Die Blutwurst in einer Pfanne mit wenig Öl knusprig anbraten, ebenso warm stellen. Im verbliebenem Öl die Apfelringe andünsten, klein gehackte Chilischoten dazugeben und mit einem Esslöffel Orangenlikör ablöschen

Kartoffelpuffer:

Inzwischen die rohen Kartoffeln schälen, mittelgrob raspeln. Saft auspressen und zwei Esslöffel Sauerrahm, sowie eine fein gehackte Knoblauchzehe, vier Esslöffel Mehl dazumischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz stehen lassen. Pfanne mit etwas Öl bedecken, bei genügend Hitze die Kartoffelmasse mit dem Löffel herausnehmen und flach herausbacken. Herausnehmen und warm stellen.

Soße Cumberland:

Die beiden Marmeladen fein passieren. Die halbe Orange schälen, die Schale in feine Streifen schneiden, blanchieren und in erwärmten Rotwein leicht sieden lassen. Madeirawein zu der Marmelade geben. Mit dem Saft einer halben Orange, zwei Esslöffel Zitronensaft, einen Teelöffel geriebene Zitronenschale, Worcester-Soße und ganz wenig Senf würzen. Die passierten oder fein geschnittenen Orangenschalen dazugeben und kühl stellen. Sauerkraut auf den Teller geben, Kartoffelpuffer darauf legen. Mit glasierten Apfelscheiben und knuspriger Blutwurst toppen.

Andreas C. Studer am 12. Dezember 2008