

Himmel-und-Erde 2010 mit Blutwurst

Für 4 Personen

Kartoffel-Püree:

0,5 kg Kartoffeln, mehlig	0,5 TL Kümmel, ganz	125 ml Milch
1 EL Butter	1 EL Butter, braun	0,5 Orange
Apfelmus	Muskatnuss	Salz

Rahmkraut:

500 g Sauerkraut	1 Lorbeerblatt	50 g Sahne
2 EL Butter	Chili	Salz

Röstzwiebelsoße:

2 Zwiebeln	3 EL Butter	300 ml Kalbsfond
1 Lorbeerblatt	2 TL Speisestärke	1 Zehe Knoblauch
1 Scheibe Ingwer	0,5 Zitrone	Majoran, getrocknet
Pfeffer, schwarz	Salz	

Blutwurst:

400g Blutwurst	2 Eier	50 g doppelgriffiges Mehl
100 g Weißbrotbrösel		

Apfelspalten:

1 Apfel, rotbackig	1 – 2 TL Puderzucker	1 EL Butter
--------------------	----------------------	-------------

Kräutersalat:

20 g Kräuterblätter	0,5 Zitrone, unbehandelt	1 EL Olivenöl
Pfeffer	Salz	

Kartoffel-Püree:

Die Schale der Orange abreiben. Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser mit Kümmel weich kochen, heiß schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Milch erhitzen und mit einem Kochlöffel in die passierten Kartoffeln rühren. Butter und braune Butter hinzufügen und mit Salz, Muskatnuss, Orangenabrieb und etwas Apfelmus würzen.

Rahmkraut:

Das Sauerkraut kurz waschen, damit es etwas an Säure verliert. In einem Topf circa eineinhalb Stunden ziehen lassen. Nach einer Stunde das Lorbeerblatt hinzufügen. Mit der Sahne verfeinern und mit Salz und Chili abschmecken. Butter unterrühren.

Röstzwiebelsoße:

Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in zwei Esslöffel Butter mittelbraun anrösten. Den Kalbsfond mit einem Lorbeerblatt dazugeben und auf die Hälfte einköcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren. Die Soße damit sämig binden. Die Knoblauchzehe abziehen und in Scheiben schneiden. Einen Streifen Schale aus der Zitrone heraus schneiden. Knoblauchscheibe, Ingwer, Zitronenschale und Majoran dazugeben, einige Minuten darin ziehen lassen, die ganzen Gewürze anschließend entfernen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Blutwurst:

Die Blutwurst in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Eier verquirlen und in einen tiefen Teller füllen. Die Blutwurstscheiben nacheinander zuerst im Mehl wenden, dabei überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch die Eier-Sahne-Mischung ziehen und zum Schluss in den Weißbrotbröseln wenden, ohne diese zu fest anzudrücken. Die panierten Blutwurstscheiben in einer Pfanne in reichlich Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten, anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Apfelspalten:

Den Apfel waschen, vierteln und in schmale Spalten schneiden. In einer Pfanne bei milder Hitze den Puderzucker hell karamellisieren, die Apfelspalten darin auf beiden Seiten anbräunen und die Butter hinein schmelzen lassen.

Kräutersalat:

Saft der Zitrone auspressen, etwas Schale abreiben. Etwa einen Teelöffel Zitronensaft, eine Messerspitze Zitronenabrieb und Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuterblätter damit marinieren. Einen Ring auf einen warmen Teller setzen. Zweidrittel voll mit Kartoffel-Püree füllen, darauf die Blutwurst füllen und den Rind abziehen, obenauf den Kräutersalat setzen. Außen herum die Apfelspalten legen und die Röstzwiebelsoße verteilen.

Alfons Schuhbeck am 03. September 2010