

Ingwer-Blutwurst, Kartoffel-Stampf, Zwiebel, Apfelscheibe

Für zwei Personen

Für den Kartoffelstampf:

1 große mehligk. Kartoffel	2 EL Butter	$\frac{1}{2}$ TL ganze Koriandersamen
$\frac{1}{2}$ TL heller Sesam	1 TL Crème-fraîche	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Blutwurst:

80 g ungeräucherte Blutwurst	1 cm frischer Ingwer	1 Zweig Thymian
1 TL Butterschmalz	Mehl	1 Msp. Piment d'Espelette
Salz	Pfeffer	

Für die Kalbsfond-Reduktion:

200 ml Kalbsfond	5 ml dunkler Balsamico	10 ml roter Portwein
1 TL kalte Butter	Salz	Pfeffer

Für das Zwiebel-Relish:

1 kleine weiße Zwiebel	1 EL Butter	20 ml heller Portwein
heller Balsamicoessig	1 EL brauner Zucker	Salz
Pfeffer		

Für die Apfelscheibe:

1 roter Apfel	1 Zitrone	1 EL Butter
1 TL brauner Zucker		

Für die Garnele:

2 mittelgroße Garnelen	1 EL neutrales Pflanzenöl	gemörserte Gewürzmischung
1 Limette	Salz	Pfeffer

Für die Korallen-Chips:

10 g Weizenmehl	60 ml Sonnenblumenöl	1 Msp. Kurkuma
1 Prise Salz		

Für die Garnitur:

Schnittlauch	2 mittelgroße weiße Zwiebeln	20 ml Gemüsesfond
1 EL neutrales Pflanzenöl	1 Prise Zucker	

Für den Kartoffelstampf:

Die Kartoffel schälen, in kleine Stücke schneiden, in einem Topf mit Salz zum Kochen bringen und 15-20 Minuten kochen lassen.

Koriander und Sesam in einer Pfanne anrösten und anschließend im Mörser fein zerstoßen. Die gekochten Kartoffeln abgießen, grob zerstampfen mit einem Kartoffelstampfer, Butter, Muskat und Crème fraîche dazugeben und mit der gemörserten Gewürzmischung nach Geschmack würzen. Eventuell noch Salz und Pfeffer aus der Mühle dazugeben.

Für die Blutwurst:

Ingwer reiben. Blutwurst von der Pelle befreien, in grobe Stücke schneiden und mit etwas Mehl bestäuben. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, Thymian dazugeben und die Blutwurst langsam erhitzen und anbräunen, mit Ingwer abschmecken, sowie mit Salz, Pfeffer und etwas Piment d'Espelette.

Für die Kalbsfond-Reduktion:

Kalbsfond erhitzen und langsam reduzieren, etwa auf die Hälfte.

Balsamico und Portwein dazugeben und weiter einkochen lassen, bis die Reduktion eine schöne sämige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, zum Schluss mit kalter Butter mon-

tieren.

Für das Zwiebel-Relish:

Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden.

Eine Pfanne mit der Butter erhitzen, Zwiebelwürfel darin glasig dünsten, den braunen Zucker darüber geben, gut umrühren und karamellisieren lassen. Mit hellem Portwein ablöschen und einreduzieren bis Flüssigkeit verdampft ist. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Balsamico.

Für die Apfelscheibe:

Von dem Apfel eine schöne 1cm dicke Scheibe abschneiden mit Schale.

Kerngehäuse ausstechen. Butter in der Pfanne erwärmen und die Apfelscheibe leicht bräunen, Zucker dazugeben, karamellisieren lassen.

Einen Spritzer Zitronensaft dazugeben. Scheibe aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller zur Seite stellen.

Für die Garnele:

Garnelen trocken tupfen. Öl in der Pfanne erhitzen und die Garnelen bei kleiner Hitze anbraten bis sie gar ist. Salzen und Pfeffern und zum Schluss etwas von der Gewürzmischung darüber geben.

Die gebratenen Garnelen auf einer Limettenscheibe anrichten und Limettenabrieb darüber geben.

Für die Korallen-Chips:

50 ml kaltes Wasser mit allen weiteren Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit dem Mixstab pürieren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Eine beschichtete Pfanne bei mittlerer Stufe ohne Fett erhitzen.

Etwas vom Teig in die Pfanne gießen und gut ausbacken lassen.

Korallenchip mit Hilfe eines Pfannenwenders oder Palette vorsichtig aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen und auskühlen lassen. Mit etwas Salz bestreuen.

Die Pfanne gut mit Küchenpapier auswischen und erst dann erneut Teig hineingeben.

Für die Garnitur:

Schnittlauch in feine Ringe schneiden und als Garnitur auf dem Teller verwenden. Zwiebeln abziehen, senkrecht halbieren und die Zwiebelschichten voneinander lösen. Die kleineren Schichten zur Mitte hin werden für die Schiffchen gebraucht. Eine Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen und die Zwiebeln auf der Schnittseite anbraten. Zucker dazugeben, kurz karamellisieren und mit etwas Gemüsefond ablöschen und ganz kurz einreduzieren. Die Zwiebel soll noch Biss haben und ihre Form behalten.

Das Gericht geschichtet als Türmchen auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch und Zwiebel-Schiffchen garnieren und servieren.

Cordula Pollok am 19. Dezember 2022