

Knusprige Wan Tan mit Blutwurst und Apfel-Creme

Für zwei Personen

250 g Blutwurst	8 Wan-Tan-Blätter	4 Äpfel
80 g Zucker	1 Zitrone	1 Ei
100 g gem. Salatblätter	2 Schalotten	1 EL Apfelessig
4 EL Walnussöl	3 EL Gemüsefond	200 ml Weißwein
75 g Butter	1 EL Honig	300 ml Pflanzenöl
Salz, Pfeffer		

Die Äpfel schälen, entkernen und grob würfeln. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Apfelstücke mit dem Zucker, dem Weißwein, der Butter und dem Zitronensaft in einen Topf geben und offen bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Das Apfelkompott zu einer feinen Crème pürieren. Apfelcreme in eine Schüssel umfüllen und im Eiswasser kalt rühren. Inzwischen die Blutwurst pellen und klein würfeln. Die Teigblätter nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen. Auf jedes Teigblatt einen Esslöffel gewürfelte Blutwurst geben. Das Eigelb leicht verquirlen. Die Teigränder damit einpinseln. Die Teigblätter zu Dreiecken zusammenklappen, dabei die Ränder fest zusammendrücken. Die Salatblätter putzen, waschen und trocken schleudern. Einen Esslöffel Walnussöl in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotten abziehen, klein würfeln und darin anschwitzen. Mit Essig und Fond ablöschen. Den Schalottensud vom Herd ziehen und abkühlen lassen. Das restliche Walnussöl und den Honig unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat mit der Vinaigrette anmachen. Das Öl zum Frittieren erhitzen, bis an einem eingetauchten Holzstäbchen Bläschen aufsteigen. Die Wan-Tan darin schwimmend von beiden Seiten knusprig und goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Wan-Tan auf einem Teller anrichten und den Salat und die Apfelcreme dazugeben und servieren.

Markus Müller am 16. April 2013