

# Blutwurst-Praline, Rösti, Kartoffel-Mousse, Apfel-Zwiebeln

## Für zwei Personen

### Für die Apfel-Balsamico-Zwiebeln:

1 Granny Smith Apfel	1 säuerlicher Apfel	4 EL Granatapfelkerne
1 rote Zwiebel	1 Zitrone, Saft	50 g Butter
100 ml klarer Apfelsaft	50 ml Granatapfelsirup	50 ml weißer Balsamicoessig
50 ml roter Balsamicoessig	50 ml Himbeeressig	50 ml Rotweinessig
5 Sternanis	1 Nelke	1 TL Chilipulver
3 EL Zucker	2 EL Olivenöl	Salz

### Für die Pralinen:

2 Blutwürste	1 Zwiebel	2 Eier
Sahne	Butter	100 g Butterschmalz
mittelscharfer Senf	1 EL schwarzer Sesam	1 EL heller Sesam
1 TL getrockneten Majoran	Muskatnuss	Chilipulver
2 EL Mehl, Type 405	50 g Panko	50 g Paniermehl
Salz	Pfeffer	

### Für die Kartoffel-Mousse:

3 mehlig. Kartoffeln	150 ml Sahne	2 TL getrock. Thymian
2 TL getrock. Rosmarin	Salz	weißer Pfeffer

### Für die Rösti:

2 mehlig. Kartoffeln	150 g Butterschmalz	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

Brunnenkresse

## Für die Apfel-Balsamico-Zwiebeln:

Die Butter schmelzen, Zucker dazugeben und karamellisieren lassen.

Sternanis und Nelke zum Zucker geben. Vom säuerlichen Apfel sechs Apfelscheiben à 6 mm entfernen. Vier Apfelscheiben fein würfeln. Zwei in Scheiben lassen.

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Zwiebel zur Butter-Zucker-Mischung geben, etwas Öl dazugeben und mit Essig ablöschen.

Apfelsaft und Granatapfelsirup zugeben. Eine Prise Salz und Chili dazugeben. Apfelscheiben hineingeben und etwas später die Würfel.

Alles weichgaren. Granatapfelkerne dazugeben, die Scheiben herausnehmen. Apfelstücke und Zwiebel beiseitestellen.

Granny Smith die Schale abschälen, diese mit Zitronensaft marinieren und als Garnitur verwenden.

## Für die Pralinen:

Haut einer Blutwurst entfernen und die Wurst in feine Würfel schneiden.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zwiebel in Butter andünsten. Majoran hinzufügen. Wurst-Würfel, Pfannenhalt, Ei, Senf, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Sahne, Paniermehl und Pankomehl pürieren. Diese Masse im Eisfach kaltstellen.

Die andere Blutwurst in drei 8 mm dicke Scheiben schneiden.

Ei verquirlen und würzen. Blutwurstscheiben in Mehl, dann in Ei, dann in Sesam panieren und in Butterschmalz ausbacken.

Blutwurstmasse aus dem Eisfach holen, 4 cm Durchmesser Kugel formen, dann in Mehl, Ei und Panko-Mehl panieren und in Butterschmalz ausbacken.

**Für die Kartoffel-Mousse:**

Kartoffeln schälen, in 5 mm Würfel schneiden und in kochendem Wasser vorkochen. Abgießen und 100 ml auffangen, in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Auf ein Küchentuch geben und trocken tupfen.

In einen Topf die Sahne geben, Gewürze und Kartoffeln hinzugeben, Flüssigkeit langsam dazugeben, reduzieren und abbinden lassen. Gut abschmecken, passieren und durch ein Sieb streichen und in einen Spritzbeutel füllen.

**Für die Rösti:**

Kartoffeln schälen, grob und lang für Rösti reiben, salzen, vermischen, in ein Sieb geben, abtropfen lassen und ausdrücken. Masse abschmecken und in einer Pfanne mit Butterschmalz zu Rösti backen.

**Für die Garnitur:**

Brunnenkresse abzupfen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kresse, Apfelschale und Granatapfelkernen garnieren und servieren.

Reinhold Holtz am 20. September 2023