

Blutwurst, Kartoffel-Püree, Zwiebeln, Majoran-Öl

Für zwei Personen

Für den Sud:

| | | |
|----------------------------|-----------------------------|------------------|
| 2 weiße Zwiebeln | $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe | 50 g Butter |
| 500 ml Geflügelfond | 5 g Estragonessig | 2 Zweige Majoran |
| 2 Lorbeerblätter | 2 g ganze Kümmelsamen | 4 g Meersalz |
| 5 g schwarze Pfefferkörner | | |

Für das Majoran-Öl:

| | |
|------------------|--------------|
| 50 ml Pflanzenöl | 50 g Majoran |
|------------------|--------------|

Für die Perlzwiebeln:

| | | |
|--------------------|----------------------|----------------------------|
| 100 g Perlzwiebeln | 50 ml roter Portwein | 50 ml Apfelsaft |
| 50 ml Apfelessig | 1 Lorbeerblatt | 30 g heller Vollrohrzucker |

Für das Kartoffelpüree:

| | | |
|---------------------------|-------------|-------------|
| 200 g mehligk. Kartoffeln | 80 ml Sahne | 80 g Butter |
| Muskatnuss | Salz | |

Für die Zwiebeln:

| | | |
|----------------|----------|---------------|
| 1 rote Zwiebel | Mehl, Öl | Salz, Pfeffer |
|----------------|----------|---------------|

Für die Garnitur:

1 Zweig Majoran

Für den Sud:

Die Zwiebeln abziehen, fein hacken, in einer Pfanne in Butter anschwitzen und mit Geflügelfond ablöschen. Knoblauch abziehen, fein schneiden und mit Estragonessig, Kümmelsamen, Majoran, Lorbeer, Salz und Pfeffer mit in die Pfanne geben und etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Durch ein Sieb passieren und Sud auffangen.

Für das Majoran-Öl:

Öl mit dem Majoran in einen Topf geben, auf 70°C erwärmen, ziehen lassen, dann durch ein Sieb passieren.

Für die Perlzwiebeln:

Perlzwiebeln schälen und halbieren. Vollrohrzucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und mit Portwein, Apfelsaft und Apfelessig ablöschen. Perlzwiebeln und Lorbeerblatt dazugeben, einmal aufkochen und ziehen lassen.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Butter und Sahne dazugeben und zu einem glatten Püree verarbeiten. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Für die Zwiebeln:

Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. In Mehl wälzen und in der Pfanne mit etwas Öl knusprig ausbacken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Blutwurst 1 Blutwurst Mehl, zum Mehlieren Butter, zum Anbraten .

Blutwurst in Scheiben schneiden, leicht mehlieren und in Butter kross anbraten.

Für die Garnitur:

Majoran zupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Majoranspitzen garniert servieren.

Alexander Waesch am 22. April 2024