

## Geröstete Blutwurst und Sauerkraut-Püree

### Für 2 Personen

1 TL Tapioka	250 ml Malzbier	125 ml Rinderfond
Salz, Pfeffer	500 g Kartoffeln, mehlig	1/2 Bund Schnittlauch
300 g Sauerkraut	120 ml Sonnenblumenöl	150 ml Milch
2 EL Butter	1 Msp. Muskat	300 g Blutwurst
1 EL Mehl		

Tapioka in kaltem Wasser 15 Minuten einweichen und dann abtropfen lassen. Malzbier mit der Rinderjus in einen Topf geben und auf 300 ml einkochen, mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und sehr fein schneiden. 200 g Sauerkraut gut trocken tupfen und in einem Topf mit 100 ml heißem Sonnenblumenöl goldgelb frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann grob hacken. Übriges frisches Sauerkraut fein schneiden. Tapioka im Malzbierfond auflösen, Schnittlauch untermischen. Weich gekochte Kartoffeln abschütten und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Milch erhitzen, zu den Kartoffeln geben, weich Butter ebenfalls zugeben und zu einem cremigen Püree verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das frische Sauerkraut unter das Kartoffelpüree rühren. Die Haut der Blutwurst entfernen, Blutwurst in 4 Scheiben schneiden und mit dem Mehl bestäuben. In einer heißen Pfanne mit dem 2 EL Sonnenblumenöl von allen Seiten knusprig anbraten. Blutwurst herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kartoffelpüree als Nocke auf den Tellern anrichten, das frittierte Sauerkraut darauf geben. Das frische Sauerkraut unter das Kartoffelpüree rühren und auf die vorgewärmten Teller als Nocke anrichten. Das frittierte Sauerkraut auf diese Nocke streuen. Heiße Malzbiertapioka auf den Tellern anrichten. Blutwurst auf der Tapioka anrichten.

Michael Kempf 25. November 2011