

# Gebratene Blutwurst mit Apfel-Sellerie-Kompott

**Für 4 Personen**

**Für die Sauce:**

50 g Apfel (Boskop)	1 Knoblauchzehe	1 Schalotte
50 g Blutwurst	1 EL Pflanzenöl	100 ml Rotwein
300 ml Kalbsfond, dunkel	2 Zweige Majoran	1 EL scharfer Senf
Salz, Pfeffer		

**Für das Kompott:**

500 g Knollensellerie	2 Schalotten	2 EL Butter
50 ml Weißwein	Salz	1 Apfel (Boskop)
ca. 5 g frischer Ingwer	weißer Pfeffer	zusätzlich
2 Zweige Majoran	2 Stangen Staudensellerie	1 EL Rapsöl
4 Schalotten	ca. 50 g Mehl	ca. 400 g Frittierfett
ca. 400 g Blutwurst in Stücken à 100 g	2 EL Pflanzenöl	

Für die Sauce Apfel, Knoblauch und Schalotte schälen und fein würfeln. Die Blutwurst würfeln und mit wenig Pflanzenöl in einer Pfanne kross anbraten. Aus der Pfanne nehmen, Schalotten, Knoblauch und Apfelwürfel zugeben und kräftig anrösten. Mit dem Rotwein ablöschen und solange einkochen, bis dieser fast vollständig eingekocht ist. Anschließend Kalbsfond, Majoran und die Blutwurst zugeben und 10 Minuten simmern lassen.

Für das Kompott Sellerie und Schalotten schälen und fein würfeln. Die Schalotten in einem Topf mit 2 EL Butter glasig andünsten. Knollensellerie zugeben, kurz mit anbraten und mit dem Weißwein ablöschen. Mit etwas Salz würzen und zugedeckt weich garen. In der Zwischenzeit den Apfel schälen, entkernen und fein würfeln. Ist der Sellerie weich gegart, die Apfelwürfel zugeben und kurz mit garen. Ingwer schälen, fein reiben und das Kompott damit würzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce mit Senf, Salz und Pfeffer würzen und sehr fein mixen. Evtl. die Sauce durch ein feines Sieb passieren.

Den Majoran abspülen, trocken schütteln und die Blätter zupfen.

Die Staudensellerie waschen und mit einem Küchenhobel oder einem Schäler in dünne „Tagliatelle“ schneiden. Mit 1 EL Rapsöl und etwas Salz die Gemüsestreifen marinieren.

Die Schalotten schälen, auf einem Küchenhobel in sehr feine Scheiben schneiden. Diese leicht mehlieren und in einer Fritteuse oder einem Topf mit 180 Grad heißem Frittierfett goldgelb frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Die Blutwurststücke der Länge nach halbieren, mit Mehl bestäuben und in einer Pfanne mit 2 EL Pflanzenöl von allen Seiten kräftig anrösten. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen.

Das Kompott in die mitten der vorgewärmten Teller anrichten. Die gebratene Blutwurst auf das Kompott setzen und die Röstzwiebeln, den Majoran und den Staudensellerie darauf anrichten. Die Sauce aufmixen und angießen.

Michael Kempf am 09. Oktober 2015