

Gebratene Blutwurst mit Stielmus-Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Blutwurst:

200 g Blutwurst	Mehl	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für das Stielmus-Kartoffelpüree:

400 g Stielmus	150 g mehligk. Kartoffeln	75 g Butter
25 ml Sahne	25 ml Milch	Muskat
Salz	Pfeffer	

Für die Zwiebelringe:

6 kleine Schalotten	Mehl	Öl, Salz
---------------------	------	----------

Für die Apfelscheiben:

1 Granny Smith Apfel	25 ml Weißwein	50 ml Apfelsaft
Zucker		

Für die Garnitur:

1 Beet grüne Kresse

Für die Blutwurst:

Die Haut der Blutwurst abziehen und die Wurst in sechs gleichmäßige Scheiben schneiden. Mit etwas Mehl mehlieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Blutwurstscheiben von beiden Seiten kross anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Stielmus-Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, würfeln, in gesalzenem Wasser kochen, abschütten und ausdämpfen lassen. Sahne und Milch in einem Topf aufkochen lassen. Dann Kartoffel dazugeben. Butter unterrühren und alles stampfen.

Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Stielmus abrausen, trockenwedeln, klein hacken und in kochendem Salzwasser blanchieren. Abschütten und gut ausdrücken. Stielmus im Verhältnis 2:1 in das Püree geben und vermengen.

Für die Zwiebelringe:

Schalotten abziehen, in feine Ringe hobeln und in Mehl wenden. In heißem Öl goldgelb frittieren. Aus dem Öl nehmen, auf ein Küchenpapier geben und salzen. Beiseitestellen.

Für die Apfelscheiben:

Apfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und Apfel in Scheiben schneiden. In einer Pfanne etwas Zucker karamellisieren, mit Weißwein und Apfelsaft ablöschen und reduzieren lassen bis der Sud eine sirupartige Textur hat. Apfelscheiben in die Pfanne geben und etwas köcheln lassen.

Für die Garnitur:

Kresse vom Beet schneiden und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 28. April 2021