

# Himmel un Ääd

## **Für zwei Personen**

### **Für die Blutwurst:**

|             |           |               |
|-------------|-----------|---------------|
| 1 Blutwurst | 1 Zwiebel | Butterschmalz |
| Salz        | Pfeffer   |               |

### **Für den Kartoffel-Stampf:**

|                       |             |                  |
|-----------------------|-------------|------------------|
| 5 mehligk. Kartoffeln | 50 g Butter | Muskatnuss, Salz |
|-----------------------|-------------|------------------|

### **Für den Apfel:**

|                |                         |        |
|----------------|-------------------------|--------|
| 1 Boskop-Apfel | 1 Zitrone, Saft, Abrieb | Butter |
| Calvados       | brauner Zucker          |        |

### **Für die Röstzwiebeln:**

|           |    |      |
|-----------|----|------|
| 1 Zwiebel | Öl | Mehl |
|-----------|----|------|

### **Für die Garnitur:**

|                     |    |
|---------------------|----|
| 3 Zweige Petersilie | Öl |
|---------------------|----|

### **Für die Blutwurst:**

Die Blutwurst halbieren und portionieren. Die Schnittfläche mehlieren.

Überschüssiges Mehl abklopfen.

Eine Pfanne erhitzen und die Blutwurst auf der Schnittfläche in Butterschmalz scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Für den Kartoffel-Stampf:**

Kartoffeln schälen, in kaltem Salzwasser aufsetzen und garen. Wasser abgießen. Kartoffeln mit Muskatnuss würzen und grob stampfen. Butter unterheben und weiterstampfen.

### **Für den Apfel:**

Apfel in Schnitze schneiden, Kerngehäuse entfernen und in Butter anschwitzen. Zucker darüber geben und karamellisieren. Anschließend mit Calvados ablöschen und das Ganze flambieren. Die karamellisierten Apfelschnitze erneut in Butter schwenken. Mit Zitronensaft und -abrieb abschmecken. Karamell-Ansatz aufheben und mit etwas Calvados auffüllen, einreduzieren und je nach Geschmack als Sauce anrichten.

### **Für die Röstzwiebeln:**

Zwiebel abziehen, mehlieren und in Ringe schneiden. Anschließend in der Fritteuse oder einem Topf mit Öl frittieren.

### **Für die Garnitur:**

Petersilie in der Fritteuse oder in einem Topf mit Öl frittieren.

Mario Kotaska am 17. Februar 2026