

Himmel und Erde / Blutwurst, Zwiebeln, Apfel-Ragout und Kartoffel-Püree

 happy-mahlzeit.com/2021/08/14/himmel-und-erde-blutwurst-zwiebeln-afel-ragout-und-kartoffel-püree

Zutaten für 2 Personen

Für das Kartoffel-Püree:

- 400 g mehligkochende Kartoffeln
- 100 g Knollensellerie
- 200 g Butter
- Muskatnuss
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Röstzwiebeln:

- 2 große Speisezwiebeln
- 100 g Mehl
- Butter
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Zwiebel-Jus:

- 1 große Speisezwiebel
- 400 ml Kalbsfond
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Zweige Majoran
- 3 EL Butter
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für das Apfel-Ragout:

- 1 saurer, harter Apfel
- 1EL brauner Rohrzucker
- 6 cl Calvados
- 2 EL Apfelmus
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Blutwurst:

- 200 g Blutwurst
- 50 g Mehl
- 50 g Polenta
- 3 Zweige Thymian
- 3 Zweige Rosmarin
- Butter
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Für das Püree die Kartoffeln schälen und halbieren. Sellerie schälen und in etwa gleichgroße Stücke schneiden. Kartoffel und Sellerie in Salzwasser kochen. Beides zusammen stampfen, bis ein Brei entsteht. Püree mit Muskat, Salz, Pfeffer und Butter verfeinern.

Für die Jus die Zwiebel abziehen und in grobe, gleichmäßige Stücke schneiden. In einer Pfanne mit Butter anschwitzen und mit dem Kalbsfond ablöschen. Das Lorbeerblatt mit angedrückter Knoblauchzehe und Majoranzweig mitkochen lassen und zum Schluss wieder herausnehmen. Die Zwiebelstücke kurz absieben und beiseite stellen. Mit dem Stabmixer die Jus mit Butter abbinden. Anschließend wieder mit den Zwiebelstücken vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Apfel-Ragout den braunen Zucker in einer Pfanne erwärmen. Den Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zu dem Zucker geben und mit einem Schuss Calvados ablöschen. Apfelmus dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Köcheln lassen, bis die Konsistenz des Ragouts schön schlotzig ist.

Für die Röstzwiebeln Zwiebel abziehen und in gleichmäßige, dünne Ringe schneiden, danach mehlieren, in einer heißen Pfanne mit Butter goldbraun backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Pfeffer und etwas Salz würzen.

Die Blutwurst in 3 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Mischung aus Mehl und Polenta wenden danach in einer Pfanne mit Butter ausbacken. Thymian- und Rosmarinzweige ebenfalls in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Blutwurst entnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Einen Klecks Kartoffel-Püree auf Tellern anrichten und die Blutwurst darauf geben. Das Apfel-Ragout und die Röstzwiebeln daneben geben. Die Blutwurst mit ein wenig Zwiebeljus beträufeln. Die übrige Zwiebeljus in einer Sauciere dazu reichen und zusammen servieren.

Rezept: Tobias Beck

Quelle: Die Küchenschlacht vom 22. August 2016

Episode: Leibgerichte

