

# Koch mal Anders Blutwurst auf Kartoffelrisotto von Jörg Knör

 [swrfernsehen.de/koch-mal-anders/rezept-folge9-himmel-erd-100.html](https://www.swrfernsehen.de/koch-mal-anders/rezept-folge9-himmel-erd-100.html)



## Zutaten für die Blutwurst:

- 1 Blutwurst
- Mehl
- Voll-Ei
- Weißer und schwarzer Sesam
- Butterschmalz

## Zubereitung

Die Blutwurst in 2 x 2 cm große Stücke schneiden. In Mehl, Ei und weißem/schwarzem Sesam panieren und in Butterschmalz hell ausbacken.

## Zutaten für die Rotweinzwiebeln:

- 1 rote Zwiebel
- 100 ml Rotweinessig
- 50 ml Himbeeressig
- 2 EL Olivenöl

## Zubereitung

Die Zwiebel in Würfel schneiden und mit reichlich Zucker und Salz einlegen und beiseitestellen. Dadurch tritt die Flüssigkeit heraus und sie verlieren einen Großteil ihrer Schärfe.

Die entwässerten Zwiebelstreifen in einer Pfanne mit Olivenöl heiß sautieren.

Abwechselnd mit Rotweinessig und Himbeeressig ablöschen. Zwiebelstreifen in einem verschlossenen Gefäß auskühlen lassen. Farbe der Zwiebeln entwickelt sich von braunrot zu rot.

## Zutaten für das Kartoffelrisotto:

---

- 2 festkochende Kartoffeln
- 300 ml Sahne
- 2 Thymianzweige
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Lorbeerblatt
- 30 g geriebenen Pecorino Sardo
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

---

Die Kartoffeln schälen, säubern und in 0,5 x 0,5 cm große Würfel schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 1 Minute blanchieren. Etwa 100 ml Kartoffelwasser auffangen und zur Seite stellen. Die Kartoffeln sollten noch "al dente" sein beim Abkühlen auf dem Blech. Nun die 300 ml Sahne mit Thymian, Rosmarin und Lorbeer darin auf die Hälfte reduzieren und anschließend passieren. Kartoffelwürfel und ca. 100 ml Kartoffelwasser zufügen. Wenn die Kartoffel-Sahnemischung gebunden hat, den Pecorino-Sardo zufügen und nicht mehr erhitzen. Mit einer Prise Salz, wenn nötig, und Pfeffer abschmecken.

## Zutaten für die karamellisierten Äpfel:

---

- 2 Cox-Orange- oder Braeburn-Äpfel
- 50 ml Apfelsaft
- 10 ml Weißwein
- 1 Sternanis
- 1 Nelke
- 1 Blatt frischer Lorbeer
- 1-2 EL Honig
- 1 EL kalte Butter
- 1 Prise Salz

## Zubereitung

---

Die Äpfel schälen und in 1 x 1 cm große Stücke schneiden. Den Honig in einer Pfanne erhitzen, die Äpfel zufügen und mit Weißwein und Apfelsaft ablöschen. Die Gewürze und den Lorbeer einkochen lassen. Den Fond mit kalter Butter binden und mit etwas Salz

abschmecken. Vor dem Anrichten die Gewürze entfernen.