



Zwischengang: Mario Kotaska

Kartoffelplätzchen mit geschmolzener Blutwurst und Trüffelsoße

Zutaten für 4 Personen

Für die Kartoffelplätzchen: Die Kartoffeln schälen und fein reiben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und geriebener Muskatnuss würzen und gut durchkneten. Einige Zeit ziehen lassen.

200 g mehligkochende Kartoffeln
2 Eier
1 EL Haferflocken

Salz
Zucker
Muskatnuss
Pfeffer schwarz aus der Mühle
Sonnenblumenöl zum Braten

Dann die geriebenen Kartoffeln ausdrücken (den Kartoffel-Saft dabei unbedingt in einer Schüssel aufheben) und mit den Eiern und Haferflocken vermengen. Mit einem Schwung das Kartoffelwasser wegschütten und die am Boden übrig gebliebene Stärke dazugeben. Ziehen lassen. Anschließend nochmals durcharbeiten und in tiefem Fett kleine Plätzchen goldgelb ausbacken.

Für die geschmolzene Blutwurst: Während die Kartoffelmasse noch zieht, den Zucker hellbraun karamellisieren und den Apfel in feine Würfel schneiden. Anschließend in dem karamellisierten Zucker anschwitzen. Die fein geschnittenen Schalotte hinzugeben und mit Balsamico ablöschen. Anschließend die in Stücke geschnittene Blutwurst darin schmelzen und vor dem Servieren mit gehacktem Majoran abschmecken.

150 g geräucherte Kölner Blutwurst (Flönz)
1 kleiner Apfel
2 längliche Schalotten
4 Zweige Majoran
8 cl gereifter Balsamico
20 g Zucker

Ist die Blutwurst sehr salzig, einfach etwas mehr Apfel hinein reiben.

Für den Spitzkohl: Den Spitzkohl in feine Julienne schneiden und in Butter farblos anschwitzen. Mit Salz und Muskat würzen und mit Sahnemeerrettich und frisch geriebenem Meerrettich abschmecken.

½ Spitzkohl
20 g Butter
50 g Sahnemeerrettich
¼ Meerrettichstange, frisch

Für die Trüffelsoße: Den Trüffel fein hacken und in Nussbutter anschwitzen. Mit Portwein und Trüffelsaft ablöschen, den Kalbsjus hinzugeben und einköcheln.

30 g eingekochter Wintertrüffel
10 g Butter
20 ml Portwein, rot
100 ml Kalbsjus

Die Kartoffelplätzchen nach dem ausbacken entfetten und die geschmolzene Blutwurst darauf anrichten. Mit Spitzkohl umlegen und mit Trüffeljus umgießen.