

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. September 2024 ▪
Tagesmotto „Kindheitserinnerungen“ mit Mario Kotaska



Waltraud Schumann

Himmel un Ääd 2.0: Blutwurst-Pralinen mit Sauerkraut-Puffer, Röstzwiebeln und karamellisierten Apfelspalten

Zutaten für zwei Personen

Für die Blutwurst-Pralinen:

500 g Blutwurst, ohne Fettstücke
2 Zwiebeln
1 Ei
100 g Sahne
1 TL mittelscharfer Senf
½ TL gemahlener, weißer Pfeffer
1 TL gerebelter Majoran
100 g Panko
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Schale der Blutwurst entfernen und die Wurst in feine Würfel schneiden. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne mit Öl Zwiebeln andünsten. Dann mit Senf, Eiern, Sahne, geriebener Muskatnuss und Majoran zur Wurst geben. Gut durchmischen und zu einer homogenen Masse verarbeiten. 1/3 des Pankos unterrühren und nochmals verkneten. Kräftig mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Kurz kaltstellen. Dann die Masse in Kugeln formen, in Panko wälzen und in der Fritteuse goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Sauerkraut-Puffer:

200 g Sauerkraut
200 g mehligkochende Kartoffeln
1 Zwiebeln
1 Ei
2 Zweige krause Petersilie
50 g Weizenmehl, Type 405
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
½ TL gemahlener, weißer Pfeffer
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Sauerkraut gut ausdrücken und klein schneiden. Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. In Salzwasser weichkochen. Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl glasig andünsten. Sauerkraut mit in die Pfanne geben und andünsten. Gekochte Kartoffeln stampfen und mit gedünstetem Sauerkraut, Ei, Mehl und gehackter Petersilie vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Masse in Servierringen in eine Pfanne geben und in Öl ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Röstzwiebeln:

1 Zwiebel
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
Mehl, zum Wenden

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. In Mehl wenden und in der vorgeheizten Fritteuse knusprig ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den karamellisierten Apfel:

2 säuerliche Äpfel
1 EL Butter
2 TL Honig

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Honig einrühren. Leicht karamellisieren lassen. Apfelspalten dazugeben und wenden bis sie goldgelb sind und rundherum mit Karamell bedeckt.

Für die Garnitur:

1 Strauchtomate

Schale der Tomate in einem Streifen abschälen und daraus eine Rose formen. Mit auf den Teller legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.