

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. Februar 2026 ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Thorsten Mandt

Himmel un Ääd: Gebratene Blutwurst mit Kartoffelpüree und Apfel-Birnen-Chutney

Zutaten für zwei Personen

Für die gebratene Blutwurst:

400 g Kölner Blutwurst/Flöhnz
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 Mehl, zum Mehlieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Blutwurst pellen und je nach Geschmack längst oder in Scheiben aufschneiden und in Mehl wenden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Blutwurst darin rundum knusprig braten.

Für das Kartoffelpüree:

50 g mageren Speck
 2 große, mehligkochende Kartoffeln
 1 große Gemüsezwiebel
 150 g Butter
 100 ml Vollmilch
 8 Stängel glatte Petersilie
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser weichkochen.

Milch leicht erwärmen. Speckwürfel in etwas Öl knusprig braten und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und fein hacken. Die gegarten Kartoffeln abgießen, zurück in den Topf geben und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Etwa 50 ml Milch und die Butter hinzufügen und alles gut vermengen. Für eine besonders feine Konsistenz das Püree durch ein Sieb streichen. Zum Schluss Speck und Petersilie unterheben und das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für das Apfel-Birnen-Chutney:

1 säuerlicher Apfel
 1 grüne Birne
 ½ Zitrone, Abrieb
 ½ rote Chilischote
 ½ Schalotte
 25 ml trockener Weißwein
 25 ml Apfelessig
 ca. 1 EL Zucker
 Salz, aus der Mühle

Äpfel und Birnen waschen, schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Schalotte abziehen und klein würfeln. Chilischote putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Je nach gewünschter Schärfe Kerne entfernen. Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren lassen und dann Schalotte und Chilischote darin andünsten. Äpfel und Birnen untermischen und mit Weißwein und Apfelessig ablöschen. Mit Salz abschmecken, Zitronenabrieb dazugeben und einkochen, bis es sämig ist.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.