

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. Februar 2026 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Himmel un Ääd

Zutaten für zwei Personen

Für die Blutwurst:

1 Blutwurst

1 Zwiebel

Butterschmalz, zum Braten

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Blutwurst halbieren und portionieren. Die Schnittfläche mehlieren.

Überschüssiges Mehl abklopfen.

Eine Pfanne erhitzen und die Blutwurst auf der Schnittfläche in Butterschmalz scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Kartoffel-Stampf:

5 mehligkochende Kartoffeln

50 g Butter

Muskatnuss, zum Reiben

Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in kaltem Salzwasser aufsetzen und garen. Wasser abgießen. Kartoffeln mit Muskatnuss würzen und grob stampfen. Butter unterheben und weiterstampfen.

Für den karamellisierten Apfel:

1 Boskop-Apfel

1 Zitrone, Saft & Abrieb

Butter, zum Anbraten

Calvados, zum Ablöschen

Brauner Zucker, zum Karamellisieren

Apfel in Schnitze schneiden, Kerngehäuse entfernen und in Butter anschwitzen. Zucker darüber geben und karamellisieren. Anschließend mit Calvados ablöschen und das Ganze flambieren. Die karamellisierten Apfelschnitze erneut in Butter schwenken. Mit Zitronensaft und -abrieb abschmecken. Karamell-Ansatz aufheben und mit etwas Calvados auffüllen, einreduzieren und je nach Geschmack als Sauce anrichten.

Für die Röstzwiebeln:

1 Zwiebel

Neutrales Öl, zum Frittieren

Mehl, zum Mehlieren

Zwiebel abziehen, mehlieren und in Ringe schneiden. Anschließend in der Fritteuse oder einem Topf mit Öl frittieren.

Für die Garnitur:

3 Zweige Petersilie

Neutrales Öl, zum Frittieren

Petersilie in der Fritteuse oder in einem Topf mit Öl frittieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.