



Cordula Pollok

Himmel un Ääd 2.0: Burger mit Blutwurst, Kartoffelpuffer-Buns, karamellisiertem Apfel, zweierlei Zwiebel, Schnittlauchquark und Apfelkompott

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffelpuffer:

400 g festkochende Kartoffeln
Butterschmalz, zum Braten
1 Zweig Thymian
Muskatnuss, zum Reiben
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und grob reiben, anschließend gut ausdrücken. Das Kartoffelwasser auffangen und die Stärke, die sich am Boden absetzt zu den geriebenen Kartoffeln geben. Thymianblättchen abzapfen und dazu geben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Kartoffelmasse mit einem Esslöffel portionsweise in die Pfanne geben und zu flachen Talern formen. Jede Seite 5-6 Minuten goldgelb und knusprig ausbacken. Anschließend auf Küchenkrepp entfetten.

Für das Apfelkompott:

2 mittelgroße säuerliche Äpfel, z.B.
Boskoop
½ Zitrone, Saft
100 ml klarer Apfelsaft
1 Zweig Rosmarin
1 EL Zucker

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Mit dem Zucker in einen Topf geben und den Apfelsaft angießen. Rosmarinnadeln abzapfen, klein schneiden und ebenfalls dazugeben. Alles aufkochen und köcheln lassen bis die Äpfel weich sind. Mit Zitronensaft abschmecken und mit einem Stampfer die Äpfel zerdrücken, so dass sie noch stückig bleiben. Abkühlen lassen und kalt servieren.

Für die karamellisierten Apfelringe:

2 säuerliche Äpfel mit roter Schale, z. B.
Roter Topaz
1 EL Butter
50 ml klarer Apfelsaft
1 EL Zucker

Äpfel waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden, Kerngehäuse entfernen. Zucker in einer Pfanne schmelzen, die Apfelringe dazugeben und karamellisieren. Mit Apfelsaft ablöschen und 1-2 Minuten köcheln lassen. Bis zum Servieren zur Seite stellen.

Für die gepickelten Zwiebeln:

1 rote Zwiebel
150 ml Apfelessig
6 Pimentkörner
2 Lorbeerblätter
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden.

Apfelessig mit allen anderen Zutaten aufkochen, Zwiebeln hineingeben und bis zum Servieren ziehen lassen.

Für die Röstzwiebeln:

2 Schalotten
2 EL Mehl
200 ml neutrales Pflanzenöl

Schalotten abziehen und in Ringe schneiden, anschließend in Mehl wälzen. Pflanzenöl in einem kleinen Topf auf 160 Grad erhitzen und die Schalotten goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp zum Abtropfen geben.

Für den Schnittlauchquark:

150 g Quark, 40 % Fett
1 kleines Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Quark in einer Schüssel glattrühren, Schnittlauch waschen und feine Röllchen schneiden. Schnittlauch zum Quark geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Blutwurst:

200 g Blutwurst, Boudin Noir
3 cm frischer Ingwer
1 TL Butterschmalz
Mehl, zum Bestäuben
1 Zweig Thymian
Piment d'Espelette, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blutwurst in Scheiben schneiden, vorher die Pelle entfernen. Die Blutwurstscheiben in Mehl wenden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Blutwurst und Thymian dazugeben. Ingwer fein darüber reiben und die Blutwurst langsam von beiden Seiten braten, so dass sie eine schöne Kruste bekommt. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss mit Piment d'Espelette würzen.

Für die Fertigstellung:

1 Beet grüne Radieschenkresse

Kartoffelpuffer und Blutwurst auf einem Teller zu einem Burger anrichten. Den unteren Kartoffelpuffer dünn mit Schnittlauchquark bestreichen. Darauf die geratene Blutwurst, die karamellierte Apfelscheibe und die Röstzwiebeln geben. Obendrauf den zweiten Kartoffelpuffer legen und mit Kresse und den gepickelten Zwiebeln garnieren. Apfelkompott und restlichen Schnittlauchquark mit auf den Teller geben oder separat servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.