



Himmel und Erde vegetarisch von Mario Kotaska

Zutaten (für circa vier Portionen)

500 g Kartoffeln
150 ml Milch
100 g Butter
Muskatnuss
50 g Mehl
Selleriepulver, Zwiebelpulver, Paprikapulver
4 Äpfel
2 große Gemüsezwiebeln
Rosmarin
Rauchsalz
400 g Halloumi-Käse
50 g mittelscharfer Senf
Öl zum Braten

Zubereitung (circa 30 Minuten):

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Die Schalen bei 200 Grad Celsius im Backofen rösten und zusammen mit der Milch aufkochen. Der Geschmack der Schalen geht so in die Milch über. Kartoffeln mit Butter und Muskatnuss stampfen. Die Milch langsam durch ein Sieb zugeben, bis ein cremiger Stampf entstanden ist, der aber nicht zu flüssig sein sollte.

Mehl, Selleriepulver, Zwiebelpulver und Paprikapulver zu einer Mehl-Gewürzmischung vermischen. Äpfel und Zwiebeln in dicke Ringe schneiden und in der Mehl-Gewürzmischung wenden. Bei mäßiger Hitze in Öl anbraten, Rosmarinzwige hinzugeben. Eine Flocke Butter dazugeben und die Ringe durchbraten lassen. Die Halloumi-Scheiben mit etwas Rauchsalz würzen. Dann mit Senf bestreichen, in der Mehl-Gewürzmischung wenden und in Öl anbraten. Auch hier eine Flocke Butter für den Geschmack zugeben. Für eine Sauce die übrige Butter mit dem übrigen Senf in eine Pfanne geben und bräunen lassen.

Kartoffelpüree anrichten, Äpfel und Zwiebeln darauf stapeln, den Halloumi dazulegen und mit brauner Senf-Butter überziehen. Mit etwas frischem Apfel, etwa in Form von hauchdünnen Spalten, und dem Rosmarin garnieren.