

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. Juli 2019 ▪
ChampionsWeek ▪ "Heimatgefühle" mit Mario Kotaska



Michael Spachmann

"Himmel und Äd" 2.0 – Blutwurstpraline und -taler mit Apfel-Zwiebel-Chutney, Kartoffelpüree, violetten Kartoffelchips und Apfelgel

Zutaten für zwei Personen

Für die Blutwurstpraline:

150 g feine Blutwurst, ohne Fettstücke
1 Ei
100 g Mehl
100 g Panko
4 EL Sahne
Piment d'Espelette
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Blutwurst mit 2 EL des unten zubereiteten Chutneys vermengen und mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen. Die Masse mit der Sahne in einen kleinen Mixer geben, mixen und anschließend kaltstellen, damit die Masse fest wird. Die feste Masse mit einem Esslöffel und nassen Händen kleine Klößchen formen. Mit Mehl, Ei und Panko panieren und in Öl frittieren.

Für die Blutwursttaler:

½ feine Blutwurst
Butter, zum Anbraten

Die Blutwurst von der Pelle befreien, in Scheiben schneiden und langsam in etwas Butter anbraten.

Für das Apfel-Zwiebel-Chutney:

1 säuerlicher Apfel
1 rote Zwiebel
3 cm Ingwer
100 ml Apfelsaft
2 EL Aprikosenmarmelade
2 Zweige glatte Petersilie
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Apfel schälen und das Kerngehäuse entfernen und die Zwiebel abziehen. Beides in kleine Stücke schneiden (Kantenlänge 4mm) und in einer Pfanne in etwas Olivenöl anbraten. Den Ingwer schälen und in die Pfanne reiben. Mit etwas Apfelsaft ablöschen und einkochen lassen. Danach die Aprikosenmarmelade hinzugeben. Mit Chili würzen. Die Blattpetersilie in feine Streifen schneiden und zum Schluss zum Chutney hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelpüree:

2 mittelgroße, gelbfleischige Kartoffeln
150 g Butter
2 EL Sahne
1 Muskatblüte
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in 3x3 cm große Stücke schneiden. In gesalzenem Wasser zum kochen bringen und ca. 15 Minuten kochen lassen. Anschließend abgießen und zweimal durch die Kartoffelpressen geben. Butter und Sahne hinzufügen und das Püree schön glattstreichen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatblüte abschmecken.

Für das Apfelgel: Apfelsaft mit Saft und Abrieb von der Limette aufkochen. Agar Agar mit einem Schneebesen hinzugeben und 2 Minuten köcheln lassen. In eine flache Schüssel geben und für 20 Minuten in den Tiefkühler stellen. Das festgewordene Gelee in einem hohen Gefäß mit einem Zauberstab pürieren und in eine Quetschflasche füllen.

300 ml Apfelsaft
1 Limette
10 g Agar Agar

Für die violetten Kartoffel Chips: Kartoffeln mit einem Sparschäler der Länge nach in Scheiben schneiden und diese im heißen Fett in der Fritteuse ca. 2 Minuten ausbacken. Chips herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit etwas Salz würzen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

2 violette Kartoffeln
Fett, zum Frittieren
1 Prise Salz