

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. Februar 2019** ▪  
**„Rheinische Küche“ mit Mario Kotaska**



**Stefan Baumgartner**

**Himmel un Ääd**

**Zutaten für zwei Personen**

- Für das Kartoffelpüree:** Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser garen. Kartoffeln abschütten und ausdampfen lassen. Muskatnuss reiben. Milch und Butter hinzugeben und pürieren. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 300 g mehligkochende Kartoffeln
  - 75 ml Schlagsahne
  - 75 ml Milch
  - 75 g Butter
  - 1 Muskatnuss
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Apfelragout:** Für das Apfelragout den braunen Zucker in einer Pfanne erwärmen. Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zu dem Zucker geben, mit einem Schuss Calvados ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Köcheln lassen bis die Konsistenz des Ragouts schön schlotzig ist.
- 1 saurer, harter Apfel
  - 1 EL brauner Rohrzucker
  - 6 cl Calvados
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Röstzwiebel:** Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. In Mehl wenden und in einer Fritteuse ausbacken. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 1 Speisezwiebel
  - Neutrales Öl, zum Braten
  - Salz, aus der Mühle
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Blutwurst:** Die Blutwurst enthäuten und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Mehlieren und von jeder Seite anbraten. Mit Pfeffer würzen.
- 1 geräucherte Blutwurst am Ring
  - 2 EL Mehl
  - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.