▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. November 2026 ▪
Zusatzgericht von Robin Pietsch



„Tote Oma“

Zutaten für zwei Personen

Für die Wurst:
300 g Blutwurst
1 kleine Zwiebel
1 Apfel
Butter, zum Anbraten
½ Bund Majoran
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Blutwurst in Scheiben schneiden, dann würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und Wurst darin anbraten. Zwiebel abziehen und würfeln. Apfel vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Beides zur Wurst geben und mit anbraten.
Majoran klein schneiden, dazugeben und verrühren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Für die Apfel-Zwiebel-Mischung:
1 kleine Zwiebel
1 Apfel
Butter, zum Anbraten

Zwiebel abziehen und würfeln, Apfel vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Beides in einer Pfanne in Butter anbraten.

Für den Spitzkohl:
200 g Spitzkohl
1 EL Weißweinessig
1 EL Honig
1 EL neutrales Öl
½ Bund Majoran
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl in hauchdünne Streifen schneiden und mit Essig und Honig marinieren. Öl unterheben. Majoran fein schneiden, dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Gut vermengen und ziehen lassen.

Für den Kartoffelschaum:
125 g kleine Kartoffeln, z.B. Grenaille, mit Schale
200 ml Sahne
1 EL Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die ungeschälten Kartoffeln gründlich waschen, grob würfeln und direkt in der Sahne weich kochen. Anschließend mit dem Stabmixer sehr fein pürieren, die Butter unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Durch ein Sieb streichen und in einen Sahnesiphon füllen, um maximalen Schaum-Effekt zu erzielen. Warm halten und später auf Teller sprühen.

Für die Garnitur:
1 Zweig Majoran

Majoran zupfen und als Garnitur verwenden.

Die Blutwurst auf Tellern anrichten. Mit der Zwiebel-Apfel-Mischung bedecken. Kartoffelschaum daneben geben. Spitzkohl auf der Zwiebel-Apfel-Mischung drapieren und servieren.