

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. April 2024 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Himmel un Ääd

Zutaten für zwei Personen

Für den Kartoffelstampf:

200 g mehligkochende Kartoffeln
50 g Crème fraîche
100 ml Sahne
50 g Butter
Musaknuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Die Fritteuse für die Röstzwiebeln auf 170 Grad vorheizen.

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in kochendem Salzwasser garen. Dann abgießen, kurz ausdampfen lassen, mit geriebener Muskatnuss würzen und zerstampfen. Crème fraîche, Sahne und Butter unterrühren.

Für die die Apfelspalten:

2 Äpfel
50 g Butter
20 ml Calvados
80 ml alter Balsamico
2 Zweige frischer Majoran
2 EL Zucker

Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen. Butter dazugeben. Apfel in Spalten schneiden, vom Kerngehäuse befreien und dann in der Pfanne karamellisieren. Mit Calvados ablöschen, Hitze reduzieren und Balsamico einrühren bis die Äpfel vollständig überzogen sind. Majoranblätter abzupfen und fein hacken. Zum Schluss über die Äpfel geben.

Für die Blutwurst:

200 g Blutwurst
Mehl, zum Mehlieren
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten

Blutwurst pellen und in Scheiben oder Hälften schneiden. In Mehl wenden und in heißem Pflanzenöl in einer Pfanne anbraten bis sie knusprig ist.

Für die Röstzwiebeln:

2 Zwiebeln
1 EL edelsüßes Paprikapulver
Mehl, zum Mehlieren
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren

Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und einzelne Ringe auseinanderdrücken. In Mehl wenden. Mit Paprikapulver würzen. In der Fritteuse ausbacken und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.