

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. April 2021** ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



**Gebratene Blutwurst mit Stielmus-Kartoffelpüree,
Zwiebelringen und karamellisierten Apfelscheiben**

Zutaten für zwei Personen

Für die Blutwurst:

200 g Blutwurst
Mehl, zum Mehlieren
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Haut der Blutwurst abziehen und die Wurst in sechs gleichmäßige Scheiben schneiden. Mit etwas Mehl mehlieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Blutwurstscheiben von beiden Seiten kross anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Stielmus-Kartoffelpüree:

400 g Stielmus
150 g mehlig kochende Kartoffeln
75 g Butter
25 ml Sahne
25 ml Milch
Muskat, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, würfeln, in gesalzenem Wasser kochen, abschütten und ausdämpfen lassen. Sahne und Milch in einem Topf aufkochen lassen. Dann Kartoffel dazugeben. Butter unterrühren und alles stampfen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Stielmus abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und in kochendem Salzwasser blanchieren. Abschütten und gut ausdrücken. Stielmus im Verhältnis 2:1 in das Püree geben und vermengen.

Für die Zwiebelringe:

6 kleine Schalotten
Mehl, zum Mehlieren
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Schalotten abziehen, in feine Ringe hobeln und in Mehl wenden. In heißem Öl goldgelb frittieren. Aus dem Öl nehmen, auf ein Küchenpapier geben und salzen. Beiseitestellen.

Für die Apfelscheiben:

1 Granny Smith Apfel
25 ml Weißwein
50 ml Apfelsaft
Zucker, zum Karamellisieren

Apfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und Apfel in Scheiben schneiden. In einer Pfanne etwas Zucker karamellisieren, mit Weißwein und Apfelsaft ablöschen und reduzieren lassen bis der Sud eine sirupartige Textur hat. Apfelscheiben in die Pfanne geben und etwas köcheln lassen.

Für die Garnitur:

1 Beet grüne Kresse

Kresse vom Beet schneiden und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.