

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. April 2021 ▪
Tagesmotto „Regionale Klassiker“ mit Nelson Müller



Gennaro Ippolito

Himmel un Ääd

Zutaten für zwei Personen

Für die Blutwurst:
75 g Speck-Blutwurst

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Blutwurst häuten und in dünne Scheiben hobeln. Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Rost legen und im vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Minuten kross backen.

Für die Röstzwiebeln:
50 g Zwiebel
1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 EL Mehl
1 TL Salz

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Mehl, Paprikapulver und Salz mischen. Zwiebelringe in der Mehlmischung wälzen. Öl in einer Fritteuse auf 160 Grad erhitzen und die Zwiebelringe im heißen Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier entfetten. Evtl. etwas nachsalzen.

Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren

Für den Apfelkaramell:
1 süßer, grüner Apfel
25 g Butter
50 ml Obstler
50 g Zucker

Apfel schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, Apfelwürfel und Zucker zugeben, dann ständig rühren, bis sich ein helles Karamell bildet. Schnaps zugeben und weiter rühren, bis keine Flüssigkeit mehr in der Pfanne ist. Ggf. die Apfelwürfel auf ein Sieb geben und die Flüssigkeit abseihen. Auf Teller geben und abkühlen lassen.

Für das Kartoffelpüree:
250 g halbfest kochende Kartoffeln
40 g Butter
50 g Sahne
1 TL Kümmel
Muskatnuss, zum Reiben
1 Prise Salz
1 Prise weißer Pfeffer

Topf mit Wasser, Salz und Kümmel aufsetzen. Kartoffeln schälen, klein schneiden und weich kochen, dann abgießen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Sahne, Butter, Muskat, Salz und Pfeffer in einen Topf geben, kurz aufkochen lassen, über die Kartoffeln gießen und stampfen. Dann durch ein Sieb streichen.

Für die Garnitur:
4 Halme Schnittlauch

Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln. Halme als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.