



Uta Spankowsky

Luxemburg: Gebratene Blutwurst mit Apfelspalten Apfel-Sauce, Zwiebelringen und Kartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für die Blutwurst:

350 g Blutwurst
150 g Butterschmalz
1 große Zwiebel
100 g Speisestärke
1 EL Mehl

Blutwurst in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Speisestärke und Mehl mehlieren und in einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun braten. Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und ebenfalls braten.

Für den Kartoffelstampf:

400 g mehligkochende Kartoffeln
2 EL Butter
3 EL Mascarpone
3 EL Sahne
1 Muskatnuss
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln in heißem Salzwasser garkochen, danach stampfen. Butter, Sahne und Mascarpone lauwarm erhitzen und zu den gestampften Kartoffeln geben. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.

Für die Apfelspalten mit Apfel-Sauce:

2 säuerliche Äpfel
150 ml Apfelsaftkonzentrat
150 ml trockener Weißwein
100 ml Rinderfond
2 Schalotten
1 Zitrone
2 EL Butter
2 EL Zucker

Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Weißwein, Rinderfond Apfelsaft und Zitronensaft ablöschen. Schalotten abziehen und halbieren. Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Apfelspalten und Schalotten in die Pfanne geben und weichkochen. Anschließend beides wieder herausnehmen. Die restliche Flüssigkeit mit Butter abbinden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.