

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. Februar 2020** ▪
ChampionsWeek ▪ "Hausmannskost" mit Alexander Kumptner



Wolfgang Summerer

Himmel und Erde

Zutaten für zwei Personen

Für den Himmel:

3 Äpfel

1 Zitrone

1 Vanilleschote

3 EL Zucker

Die Äpfel schälen. Zitrone halbieren und Saft einer Hälfte auspressen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Zwei Äpfel mit Zucker, Zitronensaft, Vanillemark und der Schote in einem Topf mit Wasser aufkochen. Vanilleschote entfernen und alles andere pürieren. Einen Apfel in kleine Würfel schneiden und untermischen.

Für die Erde:

400 g mehlig kochende Kartoffeln

200 ml Sahne

1 Muskatnuss, zum Reiben

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, kleinschneiden und mit Salz in einem Topf mit Wasser ca. 20 Minuten garkochen. Stampfen und etwas gröbere Stücke erhalten lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Sahne abschmecken.

Für die Zwiebeln:

3 Gemüsezwiebeln

Mehl, zum Mehlieren

Sonnenblumenöl, zum Frittieren

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Durch etwas Mehl ziehen und in einer Pfanne mit heißem Öl frittieren.

Für das Fleisch:

2 Blutwürste

100 g Speckwürfel

Blutwürste in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit den Speckwürfeln kross anbraten.

Für die Garnitur:

4 Zweige krause Petersilie

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.