

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. April 2024** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Alexander Waesch

Pfälzer Blutwurst mit Kartoffelpüree, zweierlei Zwiebel, Majoran-Öl und Sud von der Schmorzwiebel

Zutaten für zwei Personen

Für den Sud:

2 weiße Zwiebeln
 ½ Knoblauchzehe
 50 g Butter
 500 ml Geflügelfond
 5 g Estragonessig
 2 Zweige Majoran
 2 Lorbeerblätter
 2 g ganze Kümmelsamen
 4 g Meersalz
 5 g schwarze Pfefferkörner

Die Zwiebeln abziehen, fein hacken, in einer Pfanne in Butter anschwitzen und mit Geflügelfond ablöschen. Knoblauch abziehen, fein schneiden und mit Estragonessig, Kümmelsamen, Majoran, Lorbeer, Salz und Pfeffer mit in die Pfanne geben und etwa 20 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren und Sud auffangen.

Für das Majoran-Öl:

50 ml Pflanzenöl
 50 g Majoran

Öl mit dem Majoran in einen Topf geben, auf 70°C erwärmen, ziehen lassen, dann durch ein Sieb passieren.

Für die Perlzwiebeln:

100 g frische Perlzwiebeln
 50 ml roter Portwein
 50 ml Apfelsaft
 50 ml Apfelessig
 1 Lorbeerblatt
 30 g heller Muscovado-Vollrohrzucker

Perlzwiebeln schälen und halbieren. Vollrohrzucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und mit Portwein, Apfelsaft und Apfelessig ablöschen. Perlzwiebeln und Lorbeerblatt dazugeben, einmal aufkochen und ziehen lassen.

Für das Kartoffelpüree:

200 g mehligkochende Kartoffeln
 80 ml Sahne
 80 g Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Butter und Sahne dazugeben und zu einem glatten Püree verarbeiten. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Für die Zwiebeln:

1 rote Zwiebel
 Mehl, zum Mehlieren
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. In Mehl wälzen und in der Pfanne mit etwas Öl knusprig ausbacken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Blutwurst Blutwurst in Scheiben schneiden, leicht mehlieren und in Butter kross
1 Blutwurst anbraten.
Mehl, zum Mehlieren
Butter, zum Anbraten

Für die Garnitur: Majoran zupfen.
1 Zweig Majoran

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Majoranspitzen garniert servieren.