



Jörg Knör

Gebackene Blutwurst mit Kartoffel-Risotto und Apfelragout mit Essig-Zwiebel

Zutaten für zwei Personen

Für die Blutwurst:

1 Blutwurst
1 Ei
2 EL weißer Sesam
2 EL schwarzer Sesam
Mehl, zum Panieren
Butterschmalz, zum Anbraten

Die Blutwurst in 2 x 2 cm große Stücke schneiden. Aus Mehl, einem verquirlten Ei und dem Sesam eine Panierstraße bereitstellen. Die Blutwurst in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in Sesam panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die panierte Blutwurst hellbraun ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für das Kartoffel-Risotto:

2 festkochende Kartoffeln
30 g Pecorino
300 ml Sahne
2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und in ½ x ½ cm große Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser für ca. 1 Minute blanchieren, herausnehmen und die Kartoffelwürfel zum Abkühlen auf ein Blech legen. 100 ml Kartoffelwasser auffangen und beiseite stellen. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Sahne in einem Topf auf die Hälfte einreduzieren und Thymian, Rosmarin und Lorbeer dazugeben. Die reduzierte Sahne durch ein Sieb passieren. Die Kartoffelwürfel und das Kartoffelwasser dazugeben und köcheln lassen. Die Kartoffel-Sahne-Mischung vom Herd nehmen, Pecorino auf einer Vierkantreibe reiben und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Apfelragout:

2 Cox-Äpfel
50 ml Apfelsaft
100 ml trockener Weißwein
2 EL Honig
1 Sternanis
1 Gewürznelke
1 EL kalte Butter
1 Prise feines Salz

Die Äpfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Die Äpfel in einer Pfanne mit Honig karamellisieren und mit Weißwein ablöschen. Apfelsaft angießen, Sternanis und Nelke hinzufügen und aufkochen lassen. Sternanis und Nelke entfernen und die Reduktion mit kalter Butter abbinden. Mit Salz abschmecken.

Für die Zwiebel:

1 rote Zwiebel
100 ml Rotweinessig
50 ml Himbeeressig
2 EL Olivenöl
2 TL Zucker
Salz, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, achteln, kräftig salzen und zuckern und etwa 5 Minuten ziehen lassen. Die entwässerte Zwiebel in einer Pfanne mit wenig Olivenöl scharf anbraten und mit Rotwein- und Himbeeressig ablöschen. Die Zwiebel in einem verschlossenen Gefäß abkühlen lassen.

Die Blutwurst mit Kartoffel-Risotto und Apfelragout mit Essig-Zwiebel auf Tellern anrichten und servieren.