

Kölsche Kaviar auf knusprigen Kartoffeln

Eine originelle Vorspeise, wenn man die Kartoffeln als Portionstörtchen in der Pfanne auslegt, aber natürlich auch eine ganze Mahlzeit, etwa zusammen mit einem Salat.



Zutaten für 4 Personen

- 4-6 mehlig kochende Kartoffeln
- 2 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- 250 g Blutwurst (Flönz)
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Stiele glatte Petersilie
- 3 EL milder Essig
- 3 EL erstklassiges Olivenöl
- 1 TL scharfer Senf
- 2 EL Apfelsaft

Zubereitung

- Die Kartoffeln schälen, auf dem Gurkenhobel in dünne (circa zwei Millimeter) Scheiben schneiden.
- In einer beschichteten Pfanne das Öl erhitzen, die Kartoffelscheiben so hineinlegen, dass die Scheiben geradeso übereinandergreifen und zusammenhalten. Sie sollen eine Rosette bilden – entweder in Pfannengröße oder als kleine, circa handtellergröße Kreise.
- Auf mittlerer Hitze braten, bis die Kartoffeln an den Rändern zu bräunen beginnen. Die Rosetten wenden. Erst jetzt salzen und pfeffern. Auch die andere Seite knusprig braten.
- Unterdessen die Blutwurst – den sogenannten Kölschen Kaviar – häuten, längs in dünne Scheiben, diese wiederum in Streifen schneiden.
- Die roten Zwiebeln schälen und fein würfeln, Petersilie hacken. Zwiebelwürfel und gehackte Petersilie mit Essig, Salz, Pfeffer, Öl, Senf und Apfelsaft zu einer Marinade verrühren. Die Blutwurststreifen damit anmachen.
- Den Kartoffelkranz auf einen Teller oder eine Platte setzen und den Blutwurstsalat darauf häufen. Sofort servieren, damit die Kartoffeln noch heiß sind und knusprig bleiben.

Tipp: Wenn man die Kartoffelscheiben einzeln röstet, sozusagen als Taler, wird daraus ein hübsches Häppchen zum Aus-der-Hand-Essen. In diesem Fall die Blutwurst in Scheiben auf die Kartoffelscheiben betten, mit Senf bestreichen, die Zwiebeln als Ringe obenauf und mit Petersiliengrün schmücken. Fixiert wird das alles mit einem Zahnstocher.