



Hachis Parmentier boudin noir mit gebratenen Apfelspalten und Cidre-Schaum

Blutwurst gehört traditionell zu Berlin. Hier grüßen die Hugenotten heimlich nach Frankreich mit einem Rezept von Blutwurst, Kartoffelpüree, Apfel und Zwiebel.

ZUTATEN:

BLUTWURST:

- 2 Blutwürste à 100 Gramm (vorzugsweise Blutwurst aus der Blutwurstmanufaktur Berlin)

FOND:

- 1/2 l kräftiger Eisbeinfond, alternativ Hühnerfond
 2 Schalotten
 1 TL weißer Pfeffer
 2 Lorbeerblätter
 1/2 Bund Petersilie
 2 Stängel frischer Majoran oder Oregano

PÜREE:

- 250 mehlig kochende Kartoffeln
 30 g Butter
 50 ml Milch
 Meersalz
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 Muskatnuss

1 BLUTWURST: In einem Topf Eisbeinfond erhitzen, mit den Schälotten den Gewürzen und dem zu einem Bukett garnie gebundenen Kräutern kurz aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen. Blutwurst darin erhitzen, aber nicht kochen lassen (sonst platzt die Wurst!).

2 PÜREE: Kartoffeln mit Schale in gesalzenem Wasser weich kochen, halbieren und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit warmer Milch und der Butter mit dem Schneebesen zu einem weichen Püree schlagen. Mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken..

3 ZWIEBEL: In einer Pfanne Zucker hellbraun karamellisieren, vom Herd ziehen, Zwiebeln im Karamell verrühren, mit dem Wein und Essig ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei geschlossenem Deckel mit kleiner Hitze weich garen. Gegen Ende bei offenen Topf fast trocken einkochen.

4 APFEL: Mit einem Ausstecher aus dem Apfel das Gehäuse entfernen. Aus der Mitte des Apfels zwei Scheiben (Durchmesser ca. 8 cm) schneiden. Den Rest in Spalten schneiden. In einer Pfanne Butter auslassen und die Apfelscheiben und Spalten mit einem Zweig Rosmarin und Oregano auf jeder Seite etwa 3 Minuten braten. Apfel heraus heben, auf Küchenkrepp etwas entfetten, salzen und für weitere Verwendung beiseite stellen.

5 CIDRE-SCHAUM: Von dem Blutwurstfond 150 ml abnehmen und mit der gleichen Menge Cidre in einen anderen schmalen hohen Topf geben. Erhitzen und evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Herd ziehen, Lecithin untermixen und mit dem Mixstab knapp unter der Oberfläche Schaum aufschlagen.

6 ANRICHTEN UND SERVIEREN: Auf auf die Mitte von sehr gut vorgewärmten Tellern die gebratenen Apfelscheiben geben und darauf einen innen eingölten Servierring (Durchmesser 8 cm) setzen. Die Blutwurst aufschneiden und in die Ringe eine Schicht Blutwurst geben. Leicht andrücken. Darauf die Zwiebel verteilen und mit Kartoffelpüree abschließen. Auf das Püree den fein geriebenen Gruyère geben und die Ringe vorsichtig abziehen. Im Backofen kurz unter dem Grill gratinieren, bis der Käse zerläuft.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

ZWIEBEL:

- 1 TL Puderzucker
- 1 große Zwiebel (geschält, halbiert und in Streifen geschnitten)
- 50 ml trockener Weißwein
- 1 TL Apfelmarmelade-Essig
- 2 Prisen fein zerriebener Estragon
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- Meersalz

APFEL:

- 1 sehr großer säuerlicher Apfel (z.B. Breaburn)
- Butter
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Oregano

CIDRE-SCHAUM:

- 100 ml Blutwurstfond
- 100 ml Cidre brut
- weißer Pfeffer
- Meersalz
- 1/2 TL Lecite (Lecithin)

DES WEITEREN:

- 2 EL Gruyère
- 2 - 4 Majoran- oder Oregano-Zweige als Garnitur

7 Teller aus dem Ofen nehmen und die Apfelspalten fächerförmig an das Hachis Parmentier anlegen. Den Cidre-Schaum abheben und halb über den Apfelfächer geben. Das Hachis Parmentier-Türmchen mit Majoran- oder Oreganozweig garnieren und sofort auftragen. – Beim Anrichten ist dem Auto ein kleiner Fehler unterlaufen: Bild: Die Apfelscheibe wurde im Gegensatz zur Beschreibung nach der Blutwurst platziert. Ich bitte diesen Irrtum zu entschuldigen. L.

GETRÄNKEEMPFEHLUNG: Cidre Breton brut wie bei dem Gericht oder ein Apfelwein aus der heimischen Region.