

Kartoffel-Plätzchen mit Spitzkohl, geschmolzener Blutwurst und Trüffel-Soße

 happy-mahlzeit.com/2020/02/09/kartoffel-plätzchen-mit-spitzkohl-geschmolzener-blutwurst-und-trüffel-

Zutaten für 4 Personen

Für die Kartoffel-Plätzchen:

- 200 g mehligkochende Kartoffeln
- 2 Eier
- 1 EL Haferflocken
- Salz
- Zucker
- Muskatnuss
- Pfeffer
- Sonnenblumenöl zum Braten

Zubereitung:Die Kartoffeln schälen, fein reiben, mit Salz, Pfeffer, Zucker und geriebener Muskatnuss würzen und gut durchkneten, einige Zeit ziehen lassen. Dann die geriebenen Kartoffeln ausdrücken (den Kartoffel-Saft dabei unbedingt in einer Schüssel aufheben) und mit Eiern und Haferflocken vermengen.

Mit einem Schwung das Kartoffelwasser wegschütten und die am Boden übrig gebliebene Stärke dazugeben. Wieder ziehen lassen. Anschließend nochmals durcharbeiten und in tiefem Fett kleine Plätzchen goldgelb ausbacken.

Für den Spitzkohl:

- ½ Spitzkohl
- 20 g Butter
- 50 g Sahnemeerrettich
- ¼ frische Meerrettichstange

Zubereitung:Den Spitzkohl in feine Julienne schneiden und in Butter farblos anschwitzen. Mit Salz und Muskat würzen und mit Sahnemeerrettich und frisch geriebenem Meerrettich abschmecken.

Für die geschmolzene Blutwurst:

- 150 g geräucherte Kölner Blutwurst (Flönz)
- 1 kleiner Apfel
- 2 längliche Schalotten
- 4 Zweige Majoran
- 8 cl gereifter Balsamico
- 20 g Zucker

Zubereitung:Den Zucker hellbraun karamellisieren und den in feine Würfel geschnittenen darin anschwitzen. Die fein geschnittenen Schalotte hinzugeben und mit Balsamico ablöschen. Anschließend die in Stücke geschnittene Blutwurst darin schmelzen und vor dem Servieren mit gehacktem Majoran abschmecken.

Ist die Blutwurst sehr salzig, einfach etwas mehr Apfel hinein reiben.

Für die Trüffel-Soße:

- 30 g eingekochter Wintertrüffel
- 10 g Butter
- 20 ml roter Portwein
- 100 ml Kalbsjus

Zubereitung:Den Trüffel fein hacken und in Nussbutter anschwitzen. Mit Portwein und Trüffelsaft ablöschen, den Kalbsjus hinzugeben und einköcheln.

Die Kartoffelplätzchen nach dem Ausbacken entfetten und die geschmolzene Blutwurst darauf anrichten. Mit Spitzkohl umlegen und Trüffeljus umgießen.

Rezept: Mario Kotaska

Quelle: Kerners Köche vom 25.11.2017