

Kölsche Blutwurst in der Kartoffelrosette

Das ist ein so feines Essen, dass man es auch Gästen servieren kann – und es ist so einfach, dass es sogar für eine Person zuzubereiten lohnt. Wer sie für sich alleine zubereitet hat, kriegt die ganze (kleinere) Rosette auf den Teller. Für zwei oder sogar mehr Personen schneidet man die große Rosette in Viertel oder in Tortenstücke.



Zutaten für 2 Personen:

- 2-3 gleich große Kartoffeln (ca. 350 g, möglichst festkochend)
- 2 EL Öl
- 300 g etwas angeräucherte Blutwurst (Flönz)
- nach Belieben Majoran
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

- Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben (ca. 2 mm) hobeln. In einer beschichteten Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, die Kartoffeln zu einem möglichst akkuraten Rund auslegen. Wenn sie zur Rosette ausgelegt sind, langsam knusprig braten auf kleiner Hitze – sie müssen gar werden, sollen aber nicht vorzeitig bräunen.
- Blutwurst – gute Kölsche Flönz – in halbzentimeterdicke Scheiben schneiden und so auf das Kartoffelrund legen, dass rundum ein Rand frei bleibt. Nach Gusto die Blutwurst noch zusätzlich mit Majoran würzen. Dann mit Kartoffelscheiben so abdecken, dass auch diese Oberfläche ein akkurates Rund ergibt und rundum die Blutwurst umschließt, weil sie mit der unteren Rosette zusammenhaften.
- Die Pfanne schwenken, dabei überprüfen, ob die Kartoffelscheiben an der Unterseite jetzt schön gebräunt sind und gut aneinanderkleben. Die obere Schicht mit einem passenden Teller (oder mit dem Boden einer Springform, der ganz flach ist) abdecken, die Pfanne mitsamt dem Teller stürzen, und die Rosette auf der ungebackenen Seite zurück in die Pfanne befördern. Auch dort langsam bräunen.
- Die Rosette erst jetzt salzen und pfeffern. Zum Servieren wie eine Torte in Stücke schneiden.

Beilage: Ein bunt gemischter Salat aus Feldsalat, Radicchio und Endivie und mit einer kräftigen Senf-Vinaigrette: 1 EL scharfen Senf mit 3-4 EL mildem Apfelessig, Salz, Pfeffer verrühren. Erst dann mit einer Gabel 3 EL Olivenöl unterschlagen.