



Himmel und Erde

Zutaten:

Für den Kartoffelbaumkuchen:

300 g gekochte, mehligere Kartoffeln
100g geschlagene Butter
70 g Weizenmehl
9 Eigelb
150 g Weizenstärke
9 geschlagene Eiweiß
20g Zucker
Msp. Safran
Salz, Pfeffer, Muskat

Für das Apfel-Radieschen-Chutney

1 Apfel (Granny Smith)
4 Radieschen
1/2 TL Honig
Salz
etwas Zitronensaft

Für den Blutwurststrudel:

150g Blutwurst
1/2 Karotte
1 Schalotte
etwas Butter
Majoran
Pfeffer
50g Schweinefleisch
50g Sahne
Salz
Strudelteig
Eigelb

Zubereitung:

Die gekochten Kartoffeln fein reiben und mit den restlichen Zutaten außer dem Eischnee mit Hilfe eines Pürierstabs oder einer Küchenmaschine mixen. Anschließend den Eischnee unterheben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Schichten nach und nach auf ein Blech dünn aufstreichen und unter dem Salamander bzw. unter dem Grill im Backofen bräunen. Wiederholen bis eine ca. 2 Finger hohe Terrine entstanden ist.



Zubereitung Chutney:

Die Äpfel und die Radieschen in feine Streifen schneiden und mit dem Honig und dem Zitronensaft marinieren und anschließend abschmecken.

Zubereitung Blutwurststrudel:

Zuerst das Schweinefleisch mit der Sahne und etwas Salz zu einer Farce kuttern. Die Schalotte und die Karotte in Brunnoise schneiden und kurz in Butter schwenken. Die Blutwurst ebenfalls würfeln und zusammen mit den Brunnoise unter die Farce heben. Mit Majoran und Pfeffer abschmecken.

Die Masse nun portionsweise in Strudelteig einrollen und diesen mit Eigelb bestreichen bevor er bei 180°C goldbraun gebacken wird.

Zum Anrichten den Baumkuchen in einen 10cm großen Block schneiden und den Blutwurststrudel mit Hilfe des Chutneys darauf platzieren. Den restlichen Teller mit etwas Chutney, Salat und Meerrettichschaum garnieren.