



# Blutwurst-Carpaccio



# Himmel und Erde

Zutaten f. 2 Personen:

150 g Blutwurst im Ring  
50 g Crème fraîche  
1 EL grobkörniger Senf  
Salz + Pfeffer aus der Mühle  
3 Kartoffeln  
1 großer Apfel  
2 Schalotten  
½ rote Peperoni  
1 EL Apfelgelee oder Honig  
½ EL Thymian  
15 g Butter

Zubereitung:

Crème fraîche und Senf glatt rühren, mit Salz + Pfeffer abschmecken.  
Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotten und Peperoni in feine Würfel schneiden. Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und ebenfalls würfeln.

Kartoffeln in Butter goldbraun anbraten. Gehackten Thymian, Schalotten- + Peperoniwürfel dazu geben, kurz anschwemmen. Apfelgelee und Apfelwürfel dazu geben und alles leicht karamellisieren lassen. Mit wenig Salz + Pfeffer abschmecken.

Blutwurst abziehen und in ½ cm dünne Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht von beiden Seiten anrösten.

Himmel + Erde-Mischung in der Mitte von großen Tellern anrichten, Blutwurstscheiben kreisförmig drum herum legen und mit der Senfcreme beträufeln. –Saulecker–