

Informationen zur Sendung vom 06.12.2024

Himmel un Ääd unter der Blätterteighaube

Von Ulla Scholz

Zutaten für 6 Portionen

Kartoffelpüree

750 g Kartoffeln (mehlige Sorte)
150 ml heiße Milch
70 g Butter
1 Eigelb
Muskat
Salz

Karamell

100 g Zucker
100 ml Wasser

Außerdem

½ Ring Blutwurst (nicht geräuchert)
½ Paket Blätterteig
3 Äpfel
½ Zitrone
250 g Feldsalat
Etwas Vinaigrette
1 – 2 rote Zwiebeln

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, halbieren, salzen und eine halbe Stunde kochen. Anschließend abschütten und kurz ausdampfen lassen. Die Butter und das Eigelb zugeben, etwas Milch angießen und beides unter die Kartoffeln stampfen. Noch einmal Milch nachgießen, mit Muskat würzen und wieder stampfen. Zuletzt alles mit einem Schneebesen kurz aufrühren.

Die Äpfel schälen und mit einem Apfelausstecher entkernen. Das Obst in vier dicke Scheiben teilen, mit Zitronensaft beträufeln und zur Seite stellen. Die Blutwurst – bei der vegetarischen Version den Camembert – in Scheiben schneiden und die einzelnen Exemplare halbieren.

Zucker mit Wasser in einen Topf füllen und so lange verrühren, bis er sich aufgelöst hat. Das Gemisch bis zum Karamellisieren leicht köcheln lassen. Bei diesem Arbeitsschritt dabei bleiben (die Lösung brennt schnell an) und möglichst nicht mehr rühren, sonst verliert der Zucker seine Bindefähigkeit. Sechs Gratin-Förmchen aus Porzellan oder Glas etwas vorwärmen und den heißen, flüssigen Zucker auf den Boden gießen.

Je einen Apfelring auf das Karamell legen, Kartoffelpüree auftragen und mit Blutwurst oder Käse belegen. Aus dem Blätterteig passende Kreise ausstechen. Der Teig bildet den Abschluss und wird am Rand mit einem Messer so heruntergedrückt, dass er später beim Umdrehen eine kleine Schale bildet.

Drei bis vier Portionen kann man in einer Heißluft-Fritteuse bei 180 Grad für circa 15 Minuten zubereiten. Im Backofen, den wir auf 180 Grad Umluft vorheizen sollten, dauert es etwas länger.

Den Salat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Auf jeden Teller etwas Salat geben und mit roten Zwiebelwürfelchen und Vinaigrette verfeinern.

Informationen zur Sendung vom 06.12.2024

Himmel un Ääd unter der Blätterteighaube

Von Ulla Scholz

Anrichten

Damit nichts am Porzellan kleben bleibt, bei jedem Gratin vor dem Stürzen am Rand mit einem passenden Messer entlanggehen. Das Himmel un Ääd-Törtchen so stürzen, dass das Gebäck auf dem Salat liegt und oben die Apfelscheibe zu sehen ist.

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

500 g Kartoffeln zu 0,80 Euro; 100 ml Milch zu 0,20 Euro; 70 g Butter zu 0,70 Euro; 1 Eigelb zu 0,35 Euro; Gewürze pauschal zu 0,20 Euro; 100 g Zucker zu 0,10 Euro; Blutwurst zu 3,00 Euro; TK-Blätterteig zu 0,70 Euro; 3 Äpfel zu 0,50 Euro; ½ Bio-Zitrone zu 0,20 Euro; Feldsalat zu 1,90 Euro; 2 rote Zwiebeln zu 0,20 Euro; Vinaigrette pauschal zu 0,30 Euro.

Pro Stück bei 6 kleinen Portionen: circa 1,52 Euro.

Pro Stück bei 4 großen Portionen: circa 2,28 Euro.

Schnelle Vinaigrette

Zutaten

1 TL Senf
25 ml Essig
75 ml Öl
1 TL Honig
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Für die Vinaigrette alle Zutaten in ein Twist-Off-Glas geben und kräftig schütteln.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!