

Man kann ja die Blutwurst weglassen, sagte mein Lieblingsvegetarier vor einigen Jahren. Recht hat er, denn eigentlich ist „Himmel und Erde“ – wie der Hochdeutsche sagt – ja nichts anderes als die Kombination aus oben (Äpfel) und unten (Kartoffeln). Und damit eine der grundlegendsten Mahlzeiten überhaupt. Zumal es sowohl das Baumobst, als auch die unterirdische Knolle überall in Deutschland in ausreichender Menge und guter Qualität gibt. Leider meinen gewisse Kantinenquäler, es reiche, Appelmus aus dem Glas mit Kartoffelpü aus der Tüte zu verbinden, um dieses Gericht auf den Teller zu kriegen. Das ist ein Sakrileg und durch nichts zu entschuldigen! Himmel und Ähd gehört frisch zubereitet, und die Blutwurst muss vom Düsseldorfer Metzger sein. Als Bonusmaterial sind allenfalls der ächte ABB-Mostert und ordentliche Röstzwiebeln erlaubt.

Weil wir uns über Röstzwiebeln kürzlich geäußert haben, geht es um das passende Kartoffelpüree und das Apfelkompott. Zur Blutwurst ist nur zu sagen, dass du natürlich die frische Variante nimmst und keine geräucherte Flönz und dass die Scheiben vor dem Braten leicht mehliert sein sollten. Eigentlich wird die Wurst auch nicht gebraten, sondern nur mit einer Kruste versehen. Reden wir also vom Rest.

### **Die Zutaten (für 4 Portionen):**

1 kg mehlig kochende Kartoffeln  
100 g Butter  
300 ml Milch  
Salz, frisch geriebene Muskatnuss  
4 dicke, säuerliche Äpfel  
ein bisschen Butter  
1 EL braunen Rohrzucker  
1 halbes Glas trockener Weißwein  
Schuss Apfelessig  
Salz

### **Die Zubereitung:**

Natürlich kannst du auch ein ganz normales, feines Püree aus den Erdäpfeln erzeugen, besser passt aber vermutlich ein eher grober Kartoffelstampf. Dazu kochst du die geschälten und gewürfelten Kartoffeln im Salzwasser in 20 Minuten gar. Mach die Milch mit der Butter

heiß, aber lass die Brühe nicht kochen. Salz diese Flüssigkeit und reib ordentlich Muskatnuss hinein. Unmittelbar vor dem Servieren zerstampfst du die Kartoffeln mit einem passenden Gerät, aber so, dass noch Stücke erkenn- und spürbar bleiben. Gieß ungefähr zwei Drittel der Milch-Butter-Mischung an und schlag die Masse mit einem Kochlöffel durch. Wenn die Flüssigkeit von den Erdäpfeln aufgesogen ist rührst du nach und nach den Rest ein. Kann sein, dass du nicht alles davon brauchst. Schmeck den Stapf mit Salz und eventuell mehr Muskatnuss ab.

Du musst die Äpfel schälen, die Kerngehäuse rausschneiden und dann in nicht zu schmale Schnitze zerlegen, die du dann auch noch quer halbiert. Lass die Butter in einer Sauteuse zerlaufen, gib den Zucker hinzu und gib so viel Flamme, dass die Sache ganz leicht karamellisiert. Nun wirfst du die Apfelwürfel hinein und lässt sie drei, vier Minuten anschwitzen. Sie sollten nicht zu weich werden, sondern noch ernsthaft Biss behalten. Gieß dann so viel von dem Wein an, dass die Apfelstücke nicht ganz bedeckt sind. Du musst die Flüssigkeit nun sehr schnell sehr weit einkochen. Zieh die Sauteuse vom Feuer und schmeck mit wenig Salz, ein bisschen Apfelessig und bei Bedarf mehr Zucker ab. Dieses Apfelkompott kommt lauwarm auf den Teller.

Es bietet sich an, dieses Gericht einzeln anzurichten. Neben den Klacks Kartoffelstampf kommt das Kompott. Dazu gibt es drei oder vier Scheiben gebratene Blotwohlsch. Dekorier den Kartoffelbrei mit einer passenden Menge Röstzwiebeln und gib einen TL ABB Mostert zu den Wurstscheiben. Dazu passt ein Glas Altbier von einer der Düsseldorfer Hausbrauereien.