

## Kartoffel-Parmesanblatt mit Taunus Forelle Blutwurst, kurz gebratenem Gemüse auf Sellerie-Püree

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 60 Minuten



### Zutaten Kartoffelblatt:

3 große Kartoffeln  
50 g Parmesan  
1 EL Olivenöl  
  
400 g Forelle  
200 g Blutwurst im Ring  
  
Backpapier

### Zutaten Gemüse:

4 Karotten  
1 Kopf Romanesco  
3 Frühlingszwiebeln  
1 Stange Lauch  
1 kleine Knoblauchzehe  
  
1 EL Zucker  
50 ml Gemüsefond  
1 Thymianzweig  
1 EL Butter  
1 TL Speisestärke  
  
Salz & Pfeffer

### Püree:

300 g Knollensellerie  
150 g Kartoffeln  
100 ml Milch  
50 g Butter  
Salz, Pfeffer und Muskat

**Zubereitung Kartoffelblatt:** Die Kartoffeln säubern, dann in dünne Scheiben schneiden. Auf ein Küchentuch legen und Schuppenartig übereinander legen. Dann ein weiteres Küchentuch darüber geben und mit einem Nudelholz mehrfach Drüber rollen und die Stärke auszudrücken. Dann mit einem Ausstecher die gewünschte Form ausstechen, den Parmesan darüber streuen. Zwischen zwei geölte Backpapiere legen. Ein weiteres Backblech darauf geben und bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.

**Zubereitung Gemüse:** Das Gemüse putzen, den Romanesco in Röschen teilen, Aus dem Lauch und aus der Karotte Streifen schneiden. Sie Frühlingszwiebeln in Rauten schneiden. Dann alles Gemeinsam kurz anbraten, den Fond, den Zucker sowie den Knoblauch hinzu geben. Das Gemüse kurz aus der Pfanne nehmen, den Fond mit etwas Stärke binden, dann das Gemüse wieder hinzu geben und abschmecken mit Pfeffer und Salz.

**Zubereitung Püree:** Die Knollen schälen, dann in Salzwasser kochen. Dann sehr gut abtropfen und auskühlen lassen. Kartoffeln und Sellerie nun in einem Topf mit leichter Hitze stampfen, Milch hinzu geben und schön cremig verrühren. Zu guter letzt abschmecken mit Pfeffer, Salz und Muskat.

**Zubereitung Forelle und Blutwurst:** Die Filets zu recht schneiden, dann kurz von beiden Seiten anbraten. Danach würzen mit Pfeffer und Salz und im Backofen bei 70 Grad warm halten. Die Blutwurst in 5 cm breite Stücke schneiden, danach in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Danach kurz anbraten.

**Anrichten:** Das Püree als erstes auf einen tiefen Teller geben, danach das Gemüse darauf geben. Filet und Blutwurst schräg an das Gemüse anlegen, danach das Kartoffelblatt oben auf legen.

Dazu paßt:

## **CHANTRÉ Estragon**

6 cl Chantré  
1 Tl frischer Estragon gehackt  
(oder 1 gute Prise getrockneter Estragon)  
1 cl Vanillesirup  
Apfelsaft  
Crushed Ice

Chantré, Estragon und Sirup mit Crushed Ice in ein hohes Glas geben. Durchrühren, mit Apfelsaft auffüllen.

