

Rezept

Knusprige Wan-Tans mit Blutwurst auf Apfelcreme

Ein Rezept von Knusprige Wan-Tans mit Blutwurst auf Apfelcreme, am 27.03.2025

Zutaten

| | |
|--|--|
| 4 Äpfel (z. B. Boskop) | 80 g Zucker |
| 200 ml Weißwein | 75 g Butter |
| 2 EL frisch gepresster Zitronensaft | 250 g Blutwurst bzw. Schwarzwurst |
| 8 Wan-Tan-Blätter (Asienladen) | 1 Eigelb |
| 100 g gemischte Salatblätter (z. B. Feldsalat, Baby-Blattspinat oder zarte Rote-Bete-Blätter) | 4 EL Walnussöl |
| 1 EL Apfelessig | 2 Schalotten |
| 1 EL Honig | 2-3 EL Gemüse- oder Geflügelbrühe |
| Pfeffer | Salz |
| Küchenpapier | ca. 300 ml Öl zum Frittieren |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal

Zubereitung

1. Äpfel schälen, entkernen und grob würfeln. Apfelstücke mit dem Zucker, dem Wein, der Butter und dem Zitronensaft in einen Topf geben und offen bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Apfelkompott im Mixer oder mit dem Pürierstab zu einer feinen Creme pürieren. Apfelcreme in eine Schüssel umfüllen und im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen.
2. Inzwischen die Blutwurst pellen und klein würfeln. Teigblätter nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen. Auf jedes Teigblatt 1 EL gewürfelte Blutwurst geben. Das Eigelb leicht verquirlen. Die Teigränder damit einpinseln. Teigblätter zu Dreiecken zusammenklappen, dabei die Ränder fest zusammendrücken.
3. Die Salatblätter putzen, waschen und trocken schleudern. 1 EL Walnussöl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten schälen, klein würfeln und darin anschwitzen. Mit Essig und Brühe ablöschen. Schalottensud vom Herd ziehen und abkühlen lassen. Restliches Walnussöl und den Honig unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat mit der Vinaigrette anmachen.
4. Apfelcreme und Salat auf Teller verteilen. Das Öl zum Frittieren erhitzen, bis an einem eingetauchten Holzstäbchen Bläschen aufsteigen. Wan-Tans darin schwimmend von beiden Seiten knusprig und goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und anschließend auf dem Salat und der Apfelcreme anrichten.