

Kleine Kartoffel-Panini mit Apfel und Boudin-noir

Für 4 Personen

4 – 8 Kartoffeln, klein	2 Äpfel	2 EL Zucker
1 TL Quatre-épices	4 cl Calvados	200 ml Apfelsaft
2 Stck. Boudin-noir	4 EL Rapsöl	2 EL Butter
2 Zweige Salbei	Mehl zum Bestäuben	Meersalz
Kümmel		

Die Kartoffeln schälen und mit etwas Kümmel in Salzwasser bissfest garen. Abgießen und auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren, die Apfelwürfel dazugeben und mit Quatre épices verrühren. Mit Calvados und Apfelsaft ablöschen, aufkochen lassen und die Apfelwürfel herausnehmen. Die Flüssigkeit sirupartig einkochen lassen und wieder mit den Apfelwürfeln verrühren. Die Kartoffeln längs halbieren und von beiden Seiten in einem Esslöffel Rapsöl und der Butter anbraten. Im Ofen warm halten. Die Boudin noir in Scheiben schneiden, in Mehl wenden und von beiden Seiten mit dem restlichen Rapsöl und den Salbeizweigen anbraten. Die Hälfte der Kartoffeln mit dem Apfelragout und jeweils einer Scheibe Boudin noir belegen und mit der zweiten Hälfte der Kartoffeln „bedeckeln“. Dazu passen gemischte Blattsalate.

Cornelia Poletto am 15. Januar 2010