Himmel und Erde

Zutaten für 10 Personen:

Für den Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenvollkornmehl
1 P. Backpulver
150 g Magerquark
6 EL Milch
6 bis 8 El Öl
1 Prise Zucker
1 Prise Salz
Mehl zum Bearbeiten

Für Himmel und Erde:

100 g Crème fraîche
400 g mehligkochende Kartoffeln
2 TL Meerrettich aus dem Glas
5 Stiele Majoran
280 g säuerliche Äpfel
2 EL Zitronensaft
1 TL Zucker
Blutwurst (nicht zu fett, z.B. Thüringer)
2 Eigelbe
8 EL Sahne
Salz
Pfeffer
Muskat
Mehl zum Bearbeiten
½ TL Majoran (getrocknet)

Zubereitung:

Die Kartoffeln möglichst am Vortag in der Schale 25 bis 30 Minuten in Salzwasser kochen, abgießen und ausdämpfen lassen.

Die Äpfel vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Mit Zitronensaft und Zucker in einem Topf mischen und zugedeckt bei milder Hitze 5 bis 10 Minuten garen, die Äpfel sollen nicht zerfallen. Abkühlen lassen.

Aus den Zutaten für den Teig einen Quark-Öl-Teig zubereiten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (20 x 30 cm) ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. Blutwurst häuten und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und grob reiben. Kartoffeln mit Eigelb und Sahne verrühren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran würzen.

Zuerst die Kartoffelmasse, dann die Apfelstücke und die Blutwurst darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Ober-/Unterhitze) 20 bis 25 Minuten backen. Abkühlen lassen und in Stücke schneiden.
Crème fraîche mit Meerrettich verrühren und auf den Schnitten verteilen.

Rezept: Maria Rülker, Gläserne Küche, Oelde, Foto: Hubert Kemper

© Verlag E.Holterdorf GmbH & Co. KG