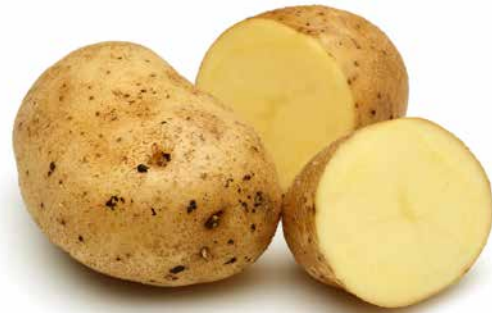




Schwierigkeitsgrad



Zubereitungszeit – 45 Min.



Die Kartoffeln schälen, kochen und anschließend in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln würfeln und mit den Kartoffelscheiben in der Butter anbraten. Mit Petersilie, Salz und frisch gemahlenem weißem Pfeffer abschmecken. Die Blunzen in kleine Würfel schneiden in der Consommé weichkochen. Den Majoran klein hacken und unterrühren.

In einer Pfanne den Zucker karamellisieren. Mit Calvados oder Apfelsaft ablöschen und mit der Alpbutter zu einem Karamellsud aufkochen. Den Apfel in Spalten schneiden, in den Sud geben und köcheln lassen. Die Entenleber von beiden Seiten goldbraun anbraten. Anschließend die weichgekochten Blunzen und die Bratkartoffeln mischen und in der Kupferpfanne anrich-

ten. Die glacierten Apfelspalten mit der Entenleber garnieren und servieren.

Für 2 Portionen

- 400 g festkochende Kartoffeln
- 200 g Blunzen
- 80 g Entenleber
- 150 g Consommé (klare Brühe)
- 40 cl Calvados oder Apfelsaft
- 1 Apfel
- ½ rote Zwiebel
- 3 Zweige Majoran (ohne Stil)
- Petersilie
- 40 g Zucker
- Salz und weißer Pfeffer
- 10 g Alpbutter



Fleisch

Blunzen Gröst'l

Ralf Sandner ist Küchenchef im Hotel Mondschein in Stuben am Arlberg. Das Hotel legt viel Wert auf den vollen Genuss der Natur sowie auf selbstgemachte Köstlichkeiten, die die Küche unverwechselbar machen.