

Amuse bouche:

Weisswurstsalat | Brezen | Radieserlpesto

Weisswurstsalat

Zutaten:

350 g Weißwürste
1 Bund Radieserl (Reste vom Pesto)
5 große Essiggurken
1 rote Zwiebel fein geschnitten
1 Bund Schnittlauch in Röllchen

Für das Dressing:

1 EL süßen Senf
3 EL Weißwein Essig
3 EL Rapsöl
30 ml Wasser
Salz, Zucker, Pfeffer

Zubereitung:

Weißwürste in einem Topf in heißem Wasser 10 Minuten ziehen lassen. Die Radieschen halbieren und in feine Scheiben schneiden. Die Gewürzgurken in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.

Die Weißwürste aus dem Wasser nehmen, abtropfen und leicht abkühlen lassen. Für die Vinaigrette den Essig mit Wasser, Senf, Salz, Zucker und Pfeffer verrühren, nach und nach das Öl unterschlagen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Weißwürste pellen und in Scheiben schneiden. Mit den Radieschen, den Gurken, der Zwiebel und der Vinaigrette in einer Schüssel mischen und gut Durchziehen lassen.

Brezen (Chips)

3-4 Laugenstangen längs in dünne Scheiben (24 Scheiben – 2 pro Portion werden benötigt) schneiden, das geht am besten mit einer Aufschnittmaschine. Auf ein Blech legen, mit flüssiger Butter bepinseln und bei 200° backen bis die Scheiben knusprig und leicht braun sind.

Radieserlpesto

Zutaten:

2 Bund Radieschen
80 ml Sonnenblumenöl
60 gr Haselnüsse, geschält
½ TL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
1 Bund Frühlingszwiebel (nur das Grün)

Zubereitung:

Die Radieschen mit einem Sparschäler dünn abschälen (etwas 100 Gramm der Schale werden benötigt) und die Schalen in lauwarmem Wasser einweichen. Die Haselnüsse grob hacken und in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun rösten, dann abkühlen lassen. Die Radieschenschalen abgießen und mit den gerösteten Haselnüssen in eine Rührschüssel geben. Sonnenblumenöl dazu geben. Stabmixer in die Rührschüssel stellen und die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken (damit es nicht spritzt). Wenn die Masse cremig ist, kann das Küchentuch entfernt werden. Das Pesto mit dem Zitronensaft, Meersalz und dem Pfeffer würzen, nochmals alles durchmischen und abschmecken.

Anrichten:

Die Schnittlauchröllchen zum Salat geben und mischen. Die Brezenchips mit Pesto bestreichen und mit fein geschnittener Frühlingszwiebel bestreuen. Je einen Pesto-Brezenchip auf einen Teller legen, Weißwurstsalat darauf verteilen und mit dem zweiten Chip bedecken.