

Gebratene Blutwurst mit krossem Kartoffelsalat und Gewürz-Dressing



Für 6 Personen

ZUTATEN

1 Handvoll Feldsalat	1 Msp. frisch geriebene Muskatnuss
5 große festkochende Kartoffeln	frisch gemahlener Pfeffer
Salz	1 unbehandelte Zitrone
300 ml Gemüsebrühe	1-2 mittelgroße Essiggurken
1 EL Crème fraîche	6-8 EL Butterschmalz
1 TL grober Senf	½ Bund Blattpetersilie
5 EL Rapsöl	6 Sch. roh geräucherter Frühstücksspeck
½ TL frisch gemahlene Kümmelsamen	12-18 Sch. Blutwurst (1 cm) m. Schwarteanteil
1 Msp. frisch gemahlene Koriandersamen	2-3 EL Weizenmehl, Type 405

ZUBEREITUNG

Den **Feldsalat** putzen, gründlich waschen, abtropfen lassen, in eine Schüssel geben und bedeckt mit feuchtem Küchenkrepp in den Kühlschrank stellen.

4 **Kartoffeln** waschen, schälen und in Würfel von 5 mm Kantenlänge schneiden, in ein Sieb geben und unter kaltem Wasser abrausen. Die Würfel in einen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken und 1 Prise **Salz** zufügen. Das Wasser aufkochen und die Kartoffelwürfel 5-10 Min knapp unterhalb des Siedepunktes weich kochen, vorsichtig durch ein Sieb gießen und abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. 3 EL der Würfel entnehmen und mit der **Gemüsebrühe** zurück in den Topf geben und erhitzen, aber nicht kochen.

Die **Crème fraîche** und den **Senf** zu den Kartoffelwürfeln in der heißen Brühe geben. Das **Rapsöl** hineinfließen lassen und alles mit dem Stabmixer zu einem sämigen Dressing mixen. Dieses mit **Kümmel, Koriander, Muskatnuss**, Salz und reichlich **schwarzem Pfeffer** sowie der fein abgeriebenen Schale und dem Saft von ½ **Zitrone** abschmecken. Dann über die restlichen Kartoffelwürfel geben und vorsichtig vermengen.

Die **Essiggurken** in feine Scheiben schneiden und über die Kartoffelwürfel geben. Die Schüssel mit Klarsichtfolie bedecken und zur Seite stellen.

Die letzte rohe Kartoffel nach dem waschen und trocknen in dünne Scheiben hobeln. Diese dann 5 Minuten in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen und anschließend mit Küchenkrepp gut trocknen.

5 EL **Butterschmalz** in einem Bräter oder flachen Topf erhitzen. Die Kartoffelscheiben darin einzeln langsam knusprig ausbacken/frittieren (drauf achten, das die Pfanne nicht zu heiß wird du die Kartoffeln verbrennen), auf Küchenkrepp abtropfen lassen, salzen und zur Seite stellen.

Die **Petersilienblättchen** von den Zweigen zupfen. Und rasch in das noch heiße Butterschmalz geben und 15-30 Sekunden darin frittieren. Mit einer Schaumkelle aus dem Bräter heben, abtropfen lassen, salzen und Beiseite stellen.

30 Minuten vor dem Anrichten 1 TL Butterschmalz in eine große Pfanne streichen. Die **Speckscheiben** flach in die Pfanne legen, bei mittlerer Temperatur langsam erhitzen und von beiden Seiten knusprig braten, auf Kückenkrepp abtropfen lassen und die Pfanne vom Herd nehmen.

20 Minuten vor dem Anrichten die **Blutwurstscheiben** auf beiden Seiten leicht mehlieren, überschüssiges Mehl leicht abklopfen. Etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, die Blutwurstscheiben darin von beiden Seiten bei mittlerer Temperatur anbraten (mit einer Winkelpalette wenden) und auf einen vorgewärmten Teller geben.

Zum Anrichten die Kartoffelwürfel und Essiggurken aus dem Dressing haben und auf 6 Teller verteilen. Den Kartoffelsalat mit dem Feldsalat, den Speckchips und der frittierten Petersilie anrichten. Je 2-3 warme Blutwurstscheiben dazusetzen. Das Gewürzdressing dekorativ auf die Teller träufeln und sofort servieren.

Guten Appetit!

OTTO ● GOURMET ● KÜCHE