

Salat 'Graues Haus' mit Zander-Filet

Für 2 Personen

100 g Zanderfilet, mit Haut	50 g Blutwurst, im Naturdarm	2 Wachteleier
80 g Butterschmalz	100 g Feldsalat	1 Kopfsalat
1 Radicchio	1 rote, kleine Zwiebel	1 kleine Schalotte
1 Topf Pimpinelle	1 TL Dijon Senf	1 EL Olivenöl
1 EL Walnussöl	1 EL Traubenkernöl	2 EL Himbeeressig
Salz	schwarzer Pfeffer	

Vom Kopfsalat und vom Radicchio die äußeren Blätter abtrennen, den Strunk herausschneiden nur das Herz verarbeiten. Dieses in mundgerechte Stücke zerpfücken, zusammen mit dem Feldsalat waschen und trocken schleudern Die Schalotte und die Zwiebel abziehen und in feine Würfel zerkleinern. Anschließend mit den drei Ölsorten, dem Essig und dem Senf zu einer Vinaigrette verrühren. Die Pimpinelleblätter abzupfen, fein hacken, dazugeben und anschließend alles mit Salz und Pfeffer würzen. Das Zanderfilet halbieren, waschen, trocken tupfen und salzen. 30 Gramm Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und den Fisch darin bei niedriger Hitze braten. Die Blutwurst in vier gleich große Scheiben schneiden. 20 Gramm Butterschmalz in einer weiteren Pfanne erhitzen und das Fleisch darin kross braten. Die übrigen 30 Gramm Butterschmalz in eine dritte Pfanne geben. Die Wachteleier darin aufschlagen und braten. Den Salat mit dem Zanderfilet, der Blutwurst und den Wachteleiern auf Tellern anrichten und servieren.

Gerhard Gottwald am 18. Oktober 2011