

Thüringer Rostbrätl mit Röstkartoffeln und Feld-Salat

Für zwei Personen

Für das Rostbrätl:

500 g Schweinenacken	330 ml Schwarzbier	Olivenöl
edelsüßes Paprikagewürz	Salz, Pfeffer	

Für die Röstkartoffeln:

150 g gewürfelter Speck	5 festk. Kartoffeln, groß	2 Zwiebeln
Zucker	getrockneter Rosmarin	getrockneter Majoran
Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für den Feldsalat:

100 g Feldsalat	1 Limette	5 Walnüsse
1 EL flüssiger Honig	1 EL Walnussöl	1 EL Apfelessig
1 EL Zucker	1 EL Senf	Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in ausreichend Salzwasser bissfest kochen. Das Fleisch von Fett befreien, waschen und trocken tupfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten scharf anbraten. Mit dem Schwarzbier ablöschen und bei geschlossenem Deckel circa zehn Minuten garen und anschließend abtropfen lassen. Die Zwiebeln abziehen, fein hacken und zusammen mit dem Zucker in einer weiteren Pfanne karamellisieren. Die Zwiebeln herausnehmen und dann den Speck darin anbraten. Die Kartoffeln abgießen und mit etwas Olivenöl in die Pfanne geben und ebenfalls knusprig anbraten. Die Zwiebeln unterheben und mit Rosmarin und Majoran abschmecken. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Die Limette halbieren und auspressen. Aus dem Apfelessig, dem Olivenöl, dem Zucker, dem Limettensaft sowie dem Senf ein Dressing anrühren und über den Feldsalat geben. Die Walnüsse hacken und zusammen mit Honig in einer Pfanne karamellisieren. Die Thüringer Rostbrätl zusammen mit den Röstkartoffeln sowie dem Feldsalat auf einem Teller anrichten. Die karamellisierten Wallnüsse über den Salat geben und servieren.

Ricky Vogel am 22. September 2014