

Bayerische Tapas

Für zwei Personen

2 Weißwürste	1 Scheibe Leberkäse	2 mehlig. Kartoffeln
50 g Rucola	1 Bund glatte Petersilie	1/4 Knollensellerie
2 Eier	1 Knoblauchzehe	1 rote Zwiebel
1 Muskatnuss	100 ml Sahne	2 EL Butter
2 EL Weißer Balsamico	1 EL Süßen Senf	500 ml Weißbier
2 EL Essig	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Wasser zum Kochen bringen und die Weißwürste und die Petersilie hinein geben. Den Deckel darauf geben und ziehen lassen. Die Kartoffeln und den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Einen zweiten Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln und den darin gar kochen. Anschließend beides mit Salz und Pfeffer würzen und die Sahne dazugeben. Die Kartoffeln und den Sellerie stampfen. Das Püree mit etwas Muskatnuss würzen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und den Leberkäse darin anbraten. Die Eier zu Spiegeleiern braten. Den Rucola klein schneiden. Die rote Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Zwiebeln zum Rucola geben. Das Olivenöl mit dem Essig und dem süßen Senf mit etwas Wasser vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Von den Weißwürsten die Haut abziehen und in Scheiben schneiden. Die Weißwürste mit dem Rucola vermengen. Den Salat anschließend mit dem Dressing marinieren. Die Petersilie aus dem Wasser klein schneiden und unter den Kartoffel-Sellerie-Stampf geben. Den Kartoffel-Sellerie-Stampf auf einem Teller anrichten und den Leberkäse und das Spiegelei darauf geben. Den Weißwurstsalat dazu anrichten. Das Weißbier in einem kleinen Glas dazu servieren.

Lukas Mürdter am 25. September 2012