

Gebackene Weißwurst-Radeln auf Linsen-Salat

Für zwei Personen

3 Weißwürste	30 g durchwachsener Speck	100 g rote Linsen
1 Zwiebel	2 Karotten	1 kleiner Knollensellerie
1 kleine Lauchstange	1 Knoblauchzehe	1 Knolle Ingwer, klein
1 Orange	1 Zitrone	1 Lorbeerblatt
50 g Weißbrotbrösel	50 g doppelgriffiges Mehl	1 TL Tomatenmark
1 EL braune Butter	2 EL dunkler Balsamicoessig	200 ml Geflügelfond
getrockneter Majoran	Cayennepfeffer	Zucker, Pflanzenöl
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls würfeln. Etwas Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln und den Speck anbraten. Die Linsen und das Tomatenmark zugeben und mit Gemüsefond aufgießen. Das Lorbeerblatt mit in den Topf geben und für circa 20 Minuten köcheln lassen. Die Karotten und den Sellerie schälen und sehr fein würfeln. Den Lauch putzen und in feine Streifen schneiden. Von dem Lauch und Sellerie werden nur circa 30 Gramm benötigt. Das Gemüse zu den Linsen geben und mit Majoran würzen. Den Linsensalat mit Essig, einem Esslöffel Olivenöl, brauner Butter, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und etwas Cayennepfeffer abschmecken. Den Ingwer schälen und ein Stück abschneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Ein Stück Orangenschale abschneiden und zusammen mit Ingwer und Knoblauch zu dem Salat geben und ziehen lassen. Die Haut der Weißwürste abziehen und schräg in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Das Ei verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Weißwurstscheiben zuerst im Mehl wenden, durch die Eier ziehen und mit den Weißbrotbröseln panieren. Das Pflanzenöl erhitzen und die Weißwürste darin ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Linsensalat auf Teller geben. Die Weißwurstradeln darauf anrichten und servieren.

Gerda Teichert am 23. Oktober 2012