

Panierte Weißwurst-Scheiben mit Maroni-Speck-Wirsing

Für zwei Personen

2 frische Weißwürste	100 g Pancetta	100 g gekochte Maronen
500 g Wirsing	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Thymian
2 Eier	2 EL Semmelbrösel	3 EL süßer Senf
250 ml trockener Sherry	100ml Sahne	Sonnenblumenöl, Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Einen Topf mit Wasser aufsetzen und kochen lassen. Den Wirsing in gut zwei Zentimeter große Stücke schneiden und im kochenden Wasser eine Minute blanchieren lassen. Anschließend den Wirsing in kaltem Wasser abschrecken. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Den Pancetta würfeln und im heißen Öl anbraten. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Anschließend den Knoblauch zusammen mit den Maronen in die Pfanne zu dem Pancetta geben. Nach etwa vier Minuten mit 15 Zentiliter Sherry ablöschen. Anschließend den Wirsing hinzufügen und alles zusammen für gut 25 Minuten kochen lassen. Den süßen Senf zusammen mit 100 Millilitern Sherry in einem kleinen Topf langsam aufkochen lassen und die Sahne hinzugeben. Die Sauce anschließend nochmal aufkochen lassen, gut umrühren und warm halten. Die Weißwürste häuten und in einen halben Zentimeter große Scheiben schneiden. Die Eier aufschlagen und trennen. Das Eigelb in eine flache Schale geben. In eine weitere Schale die Semmelbrösel mit etwas Salz und Pfeffer füllen. In einer Pfanne das Sonnenblumenöl geben und auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Weißwurstscheiben zunächst im Eigelb und anschließend in den Semmelbröseln wenden. Anschließend in das heiße Öl geben und von beiden Seiten ausbacken, bis die Panade eine goldene Farbe bekommt. Die frittierten Wurstscheiben auf ein Küchentuch kurz abtropfen lassen. Den garen Wirsing mit Salz und Pfeffer würzen. Die panierten Weißwurstscheiben zusammen mit dem Wirsing auf Teller geben und mit der Sherry-Senfsauce garnieren und anschließend servieren.

Andrea Burkhardt am 22. Oktober 2013