

Wurst-Käse-Salat mit Blätterteig-Käse-Stangen

Für zwei Personen

200 g Lyoner Wurst	200 g Emmentaler Käse	4 Cherrytomaten
$\frac{1}{2}$ Kopf Eisbergsalat	1 Bund Petersilie, kraus	2 süß-saure Essiggurken
3 Maiskölbchen	3 Scheiben Blätterteig	$\frac{1}{2}$ EL Tomatenmark
2 Eier	1 EL Milch	4 EL Himbeeressig
3 EL Walnussöl	1 EL Mayonnaise	1 geh. TL Senf
50 ml Kaffeesahne	Meersalz, Kümmel	Paprikapulver
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Ei trennen. Etwas Eigelb zusammen mit einem Esslöffel Milch verquirlen und damit den Blätterteig bestreichen. Das Tomatenmark ebenfalls auf den Blätterteig streichen. 50 Gramm Emmentaler reiben und gleichmäßig auf den Blätterteig streuen. Den Blätterteig nun zu Stangen rollen und mit dem restlichen Eigelb bestreichen. Die Stangen mit Meersalz, Kümmel und Paprikapulver bestreuen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und für acht bis zehn Minuten in den Ofen geben. Die Lyoner Wurst und den restlichen Emmentaler in feine Streifen schneiden. Die Essiggurken und die Maiskölbchen danach in Scheiben schneiden. Das Ganze in eine große Schüssel geben. Für das Dressing den Himbeeressig mit Walnussöl, Mayonnaise, Senf und Kaffeesahne gründlich vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach das Dressing über den Wurst-Käse-Salat geben und das Ganze gut durchmischen. Für die Garnitur ein Ei hart kochen, abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden. Drei Eisbergsalatblätter lösen, abbrausen und trocken tupfen. Die Tomaten halbieren, die Petersilie fein hacken. Den Eisbergsalat auf Teller legen, darauf den Wurst-Käse-Salat geben. Die Eierscheiben und die Tomaten rundherum verteilen, die Petersilie über den Salat streuen. Mit den Käsestangen servieren.

Brigitta Engeler am 13. Mai 2014