

# Leberwurst im Panko-Mantel mit Blumenkohl-Salat, Mango

## Für zwei Personen

### Für die Leberwurst:

50 g Pfälzer Leberwurst      25 g Pankomehl      Pflanzenöl

### Für die Dill-Vinaigrette:

$\frac{1}{2}$  Bund Dill      25 ml Olivenöl      Salz

### Für den Blumenkohl-Salat:

75 g Blumenkohl      20 ml Kräuteressig       $\frac{1}{4}$  TL Korianderpulver  
15 ml Olivenöl      Salz

### Für die Mango:

1 Mango      5 ml Kräuteressig      10 Zweige Koriander  
Salz

### Für die Ziegenkäsecreme:

60 g Ziegenfrischkäse      Salz      Pfeffer

### Für die Preiselbeeren:

40 g frische Wildpreiselbeeren      10 ml Leinöl

### Für die Garnitur:

1 Beet grüne Gartenkresse      2 Zweige Koriander

### Für die Leberwurst:

Die Leberwurst in zwei Stücke schneiden, in Pankomehl wälzen und in einer beschichteten Pfanne unter Zugabe von etwas Pflanzenöl knusprig braten. Warmhalten.

### Für die Dill-Vinaigrette:

Dill abbrausen und trockenwedeln. Nach und nach mit 15 ml Wasser und Olivenöl mixen. Mit Salz abschmecken.

### Für den Blumenkohl-Salat:

Blumenkohl über die feine Seite einer Vierkantreibe hobeln und mit Kräuteressig, Olivenöl, Korianderpulver und Salz abschmecken.

### Für die Mango:

Mango schälen und das Fruchtfleisch in zwei Quadrate à 4x4 cm mit jeweils 1 cm Dicke schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Mango mit gehacktem Koriander, Kräuteressig und zwei Prisen Salz würzen.

### Für die Ziegenkäsecreme:

Ziegenfrischkäse mit etwas Wasser verdünnen und anschließend mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Flüssigen Ziegenkäse als großen Dip mittig auf den Teller geben und mit einem Löffelrücken bzw. einer Schaumkelle kräftig hineinschlagen.

### Für die Preiselbeeren:

Preiselbeeren waschen und abtropfen lassen. Mit Leinöl glattrühren oder pürieren.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Kresse vom Beet schneiden. Korianderblättchen und Kresse als Garnitur verwenden.

Die Mango anrichten und die Leberwurst darauf verteilen. Zwei ganz kleine Ecken von der Wurst abbrechen und als Deko auf den Teller setzen. Preiselbeeren als Nocke abstecken und ebenfalls drapieren.

Blumenkohl locker auf den Teller streuen. Mit Kresse, Koriander und etwas Olivenöl dekorieren und servieren.

Brigitte Brockmann am 21. September 2021