

Gebratene Grützwurst mit Kartoffel-Püree und Feldsalat

Für zwei Personen

$\frac{1}{2}$ Ring Grützwurst	100 g durchw. Speck	6 mehligk. Kartoffeln
100 g Feldsalat	2 Schalotten	1 EL Butterschmalz
1 EL Butter	100 ml Milch	4 EL Weißweinessig
60 ml Gemüsefond	4 EL Walnussöl	1 EL Sonnenblumenöl
Kümmel, Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und gar kochen. Den Feldsalat putzen, sehr gut waschen und sehr gut trocknen. Die Schalotten abziehen. Den Speck und die Schalotten fein würfeln. Das Butterschmalz erhitzen und den Speck und die Schalotte darin dünsten. Mit Essig ablöschen und den Gemüsefond zugeben. Mit Kümmel und Salz würzen und etwas abkühlen lassen. Das Walnussöl unterrühren und warm halten. Die Grützwurst von der Pelle befreien und in dem Sonnenblumenöl kross braten. Kartoffelwasser abschütten und die Kartoffeln stampfen. Die Butter und die Milch dazu geben und verrühren. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Das Kartoffelpüree auf dem Teller anrichten. Die Grützwurst und den Feldsalat mit der Speck-Vinaigrette dazu geben und servieren.

Heike Makowka am 23. September 2013