

## Linsen mit Weißwurst-Scheiben, Sauerrahm-Zitronen-Dip

### Für zwei Personen

2 Münchener Weißwürste	20 g Speckwürfel	50 g trockene Linsen
10 Pflaumentomaten, klein	1 Salatgurke	1 Knolle Ingwer
2 Zwiebeln	1 Schalotte	2 Knollen Knoblauch
3 Zitronen	1 Mango	1 unbehandelte Orange
1 Ei	200 g Butterschmalz	200 ml Sauerrahm
50 g Mehl	100 g Paniermehl	100 ml Apfelessig
100 ml Balsamicoessig	2 EL Tomatenmark	1 Bund Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Bund Liebstöckl	1 Bund Petersilie
1 Bund Dill	1 Bund getrockneter Dill	2 getr. Lorbeerblätter
1 Säckchen getr. Thymian	1 Bund Petersilie, glatt	200 ml Olivenöl
50 ml Walnussöl	1 TL Zucker	1 EL süßes Paprikapulver
Butter, Chili	Salz, Pfeffer	

Die Linsen in kochendem Wasser 15 bis 20 Minuten garen. Den Liebstöckl abzupfen, kleinhacken und den Abrieb der Zitrone in Zesten abtragen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Weißwürste mit dem Liebstöckl und dem Zitronenabrieb in Wasser circa vier Minuten garen. Die Gurke von den Enden befreien, schälen und in Scheiben schneiden. Die Gurkenmasse anschließend mit Salz abschmecken, durchkneten und circa zehn bis 15 Minuten ziehen lassen. Die Zwiebeln abziehen und feinhacken. Für den Dip eine kleine Menge des Knoblauchs feinhacken. Den restlichen Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Die Schalotte abziehen und feinhacken. Die Mango schälen und in Würfel schneiden. Die Petersilie von den Stielen befreien und kleinhacken. Die Weißwürste enthäuten und in Scheiben schneiden. Das Ei mit dem Liebstöckl und dem Zitronenabrieb verquirlen. Das Mehl und die Semmelbrösel anschließend separat auf flache Teller geben. Die Weißwurstscheiben in Mehl wälzen, durch das Ei ziehen und mit den Bröseln panieren. Das Butterschmalz erhitzen und die Wurstscheiben darin goldgelb ausbacken. Die panierten Stücke anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Für den Dip, den Sauerrahm mit dem Zitronensaft, dem Abrieb und den gehackten Knoblauch verrühren. Das Gemisch anschließend mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Zwiebeln in Olivenöl andünsten und die Speckwürfel dazugeben. Den Knoblauch und den Ingwer hinzufügen und leicht dünsten lassen. Zuletzt die Butter unterrühren. Im nächsten Schritt die Linsen abtropfen lassen und in eine Pfanne geben. Das Tomatenmark einrühren und das Lorbeerblatt, den Rosmarin und den Thymian zufügen. Die Linsen bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen. Den Gurkensalat auswaschen und mit den Schalotten vermischen. Die Tomaten vom Strunk entfernen und würfeln. Für die Marinade den Essig und den Zucker verrühren und über die Gurken gießen. Den Salat anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Walnussöl hinzufügen und den Dill und das Paprikapulver einstreuen. Zuletzt eine kleine Menge der Mangostücke und der Petersilie drüberstreuen. Die Tomaten seitlich in dem Linsengemisch mitdünsten. Den Zitronenabrieb, den Orangenabrieb und den Balsamicoessig dazugeben und die Tomaten anschließend mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Die restliche Petersilie über die Tomaten streuen. Die Linsen mit den panierten Weißwurstscheiben und dem Sauerrahm-Zitronen-Dip, zusammen mit dem Gurkensalat und der Mango auf Tellern anrichten und servieren.

Ranheid-Marie Brenter am 28. Oktober 2013