

Weißwurst mit Mango-Senf-Soße, Salat und Semmel-Pommes

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Weißwürste Rapsöl

Für den Salat:

150 g Römer-Salat 2 EL Rote-Bete-Sprossen 3 EL Rapsöl

2 EL Apfelessig 1 EL Honig Salz

rosa Pfeffer

Für die Sauce:

$\frac{1}{2}$ Mango 1 Schalotte Rapsöl

mittelscharfer Senf Chili Salz

bunter Pfeffer

Für die Laugensemmel-Pommes:

1 Laugenbrötchen 1 EL Rapsöl 1 TL Butter

Für die Wurst Grillpfanne dünn mit Öl ausstreichen. Wurst darin unter Wenden 10 Minuten grillen. Für den Salat Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Honig zu einem Dressing verquirlen. Salat waschen, schleudern und in feinen Streifen schneiden, Sprossen dazugeben. Mit dem Dressing vermischen und bis zum Anrichten ziehen lassen.

Für die Sauce Schalotte und Mango schälen und würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und Schalotte und Mango darin anschwitzen. Topf vom Herd nehmen und mit Senf, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pommes Brötchen in Streifen schneiden. Etwas Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und Brötchenstreifen von allen Seiten knusprig braten.

Die gebratene Weißwurst mit Mango-Senf-Sauce, Salat und Laugensemmel-Pommes auf Tellern anrichten und servieren.

Melanie Globerger am 20. Januar 2016