

Weißwurst mit Obazda, Gurken-Salat und Brezn-Chips

Für zwei Personen

Für die panierte Weißwurst:

2 Weißwürste	1 altbackene Brezel	1 Ei
50 g Mehl	Pflanzenöl	Salz

Für den Obazda:

1 Schalotte	100 g reifer Camembert	50 g Limburger
50 g weiche Butter	1 EL Quark, 202 EL Buttermilch	
10 Halme Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer	$\frac{1}{2}$ TL Kümmelsamen
1 TL edelsüßes Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für den Radieschensalat:

5 Radieschen	2 Essiggurken	1 Zitrone, Saft
10 Halme Schnittlauch	Zucker	2-3 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Brezn-Chips:

1 frische Brezel

Für die Garnitur:

1 TL süßer bayerischer Senf 1 TL mittelscharfer Senf

Für die panierte Weißwurst:

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Öl in einer kleinen, tiefen Pfanne erhitzen.

Weißwurst pellen und in Scheiben schneiden. Ei verquirlen und salzen.

Altbackene Brezeln in einen Multizerkleinerer geben und fein mahlen.

Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und 50 g Brezel-Brösel bereitstellen. Die Weißwurstscheiben zuerst im Mehl, dann im Ei und schließlich in den Brezel-Bröseln wenden.

Panierte Weißwurst in heißem Öl goldbraun anbraten und anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Obazda:

Käse klein schneiden, mit einer Gabel zerdrücken und vermengen. Mit Butter, Quark und Buttermilch vermischen und mit Paprikapulver, Cayennepfeffer, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Schalotte abziehen und in Ringe schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Obazda mit Schalotte und Schnittlauch garnieren.

Für den Radieschensalat:

Radieschen putzen. Radieschen und Gurken in dünne Scheiben schneiden und vermengen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Radieschen-Gurken-Mischung mit Zitronensaft, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und hacken. Salat mit Schnittlauch garnieren.

Für die Brezn-Chips:

Brezel in Scheiben schneiden und auf ein Backpapier legen. Im vorgeheizten Ofen knusprig backen.

Für die Garnitur:

Beide Senfsorten als Garnitur verwenden.

Claudia Zelinka am 27. April 2022