

Brezel-Knödel-Crostini mit Weißwurst und Radieschen-Salat

Für vier Personen

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	5 Stiele Petersilie, glatt
150 g Laugenbrezel	20 g Butter	100 ml Milch
2 Eier	8 Radieschen, groß	4 Weißwürste
1 Bund Schnittlauch	1 EL Senf, süß	4 EL Traubenkernöl
1 EL Weißweinessig	50 g Butterschmalz	150 g Spinatblätter, jung
50 g Friséesalat, fein	Schnittlauch	Salz, Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch schälen, anschließend fein würfeln. Petersilie fein hacken und alles in einem Topf in zerlassener Butter ohne Farbe anbraten. Danach mit der Milch aufgießen und einmal aufkochen lassen. In der Zwischenzeit die Laugenbrezel klein würfeln. Nun die heiße Milch über die gewürfelten Brezeln gießen. Ein Ei trennen. Das Eigelb zusammen mit einem ganzen Ei zu den Brezelwürfeln geben und gut durchrühren. Die Knödelmasse in Form einer Rolle auf ein großes Stück Klarsichtfolie verteilen. Das Ganze fest einrollen und links und rechts gut verschließen. Die Rolle nochmals fest in Alufolie eindrehen, mehrmals mit einer Fleischgabel einstechen und in siedend heißem Wasser circa 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Radieschen putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Weißwürste in einer Pfanne in etwas Butterschmalz rundum anbraten, danach in dicke Scheiben schneiden. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Den süßen Senf in einer großen Schüssel mit Traubenkernöl und Weißweinessig verquirlen. Schnittlauch, Radieschen und Weißwurst zum Dressing geben und untermischen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Knödel aus der Folie wickeln und in circa einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Diese in heißem Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Die Spinatblätter abrausen und trocken tupfen. Die Knödelscheiben nun mit jeweils einigen Spinatsalatblättern und dem Frisée belegen, darauf einige Radieschen und Weißwurstscheiben stapeln und mit einem kleinen Holzspieß feststecken. Mit etwas Schnittlauch garnieren.

Johann Lafer am 13. Oktober 2012