

Semmelknödel-Salat mit Schinkenwurst und Spitzkohl

Für 2 Personen

Für den Spitzkohl:

$\frac{1}{2}$ kleiner Spitzkohl	1 TL Zitronensaft	1 EL Olivenöl
1 EL feine Kapern	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 TL Zitronenschalenstreifen
Salz	schwarzer Pfeffer	1 Prise Zucker
$\frac{1}{2}$ TL frisch gemörserter Koriander		

Für Knödelsalat und Wurst:

2-3 Semmelknödel vom Vortag	Sonnenblumenöl	1 kleine Zwiebel
2 Scheiben geräucherter Speck	1 Bund Petersilie	2 EL Schnittlauch
2 EL Essig	1 EL Sonnenblumenöl	Pfeffer
Salz	200 g Schinkenwurst	1 EL Butter

Kohl putzen, abbrausen, abtropfen lassen und in feinste Streifen schneiden. Eine Pfanne stark erhitzen, die Kohlstreifen darin unter Wenden kurz anrösten. Kohlstreifen in eine Schüssel geben, abkühlen lassen. Zitronensaft und Olivenöl unter die Kohlstreifen mischen. Kapern und Schnittlauch fein schneiden und untermischen. Mit Zitronenschale, Salz und grobem, schwarzem Pfeffer abschmecken. Mit Zucker und Koriander abrunden. Kühl stellen und ziehen lassen.

Die Semmelknödel in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitze, die Knödelscheiben darin leicht anbraten. In eine Schüssel geben. Zwiebeln schälen und fein schneiden. Speck in Stücke schneiden. Speck und Zwiebeln in einer Pfanne goldbraun braten. Dann unter die Knödelscheiben mischen.

Petersilie und Schnittlauch waschen, trocknen und fein hacken bzw. schneiden. Kräuter, Essig und Öl zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Knödelscheiben mit der Vinaigrette marinieren.

Schinkenwurst in dickere Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Wurstscheiben darin anbraten. Knödel- und Krautsalat nochmals abschmecken, mit den Schinkenwurstscheiben anrichten.

Vincent Klink am 16. Juni 2016