

Wurst-Salat mit Knusper-Toast

Für 4 Personen

Für den Wurstsalat:

500 g Fleischwurst	200 g Bergkäse	100 g Essiggurken (Glas)
6 EL Obstessig	6 EL Essiggukensud	1 EL scharfer Senf
1 Prise Zucker	1 Pr. edelsüßes Paprikapulver	Salz
Pfeffer	5 EL Sonnenblumenöl	1 rote Zwiebel
1/2 Bund Schnittlauch		

Für das Knuspertoast:

8 Scheiben Sandwichtoast	1 Bund Schnittlauch	4 EL Doppelrahm-Frischkäse
Butter	Meersalz	

Die Wurst gegebenenfalls aus der Hülle lösen, in dünne Scheiben (oder Streifen) schneiden und in eine Schüssel geben. Käse gegebenenfalls entrinden und in feine Streifen schneiden.

Essiggurken abtropfen lassen, dabei etwa 6 EL der Einlegeflüssigkeit auffangen. Gurken in dünne Scheiben schneiden.

Käse und Gewürzgurken unter die Wurstscheiben mischen.

Essig, Essiggukensud, etwa 6 EL Wasser, Senf, Zucker, Paprikapulver, etwas Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren, bis sich Salz und Zucker gelöst haben.

Dann das Öl gründlich untermischen.

Die Marinade über die Salatzutaten gießen, alles gründlich vermengen und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Währenddessen die Rinde von den Toastscheiben fein abschneiden.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

Toastscheiben jeweils auf einer Seite dünn mit dem Frischkäse bestreichen, Schnittlauch aufstreuen. Die Toasts mit den bestrichenen Seiten aufeinander klappen, leicht andrücken.

Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Toastscheiben darin von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten.

Toasts nach Belieben diagonal halbieren und mit Meersalz bestreuen.

Währenddessen für den Salat die Zwiebel abziehen und in feine Ringe hobeln oder schneiden.

Schnittlauch verlesen, abbrausen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.

Den Wurstsalat in Schälchen verteilen, Zwiebelringe darauf anrichten. Mit Schnittlauch bestreuen. Knuspertoast zum Salat reichen.

Christian Henze am 17. Juni 2020