

Weißwurst-Papaya-Spieß mit Thymian-Vinaigrette

Für zwei Personen

Für den Backteig:

100 g Mehl	1 TL Stärke	1 Ei
300 ml Weißbier	200 g Crushes Ice	Salz

Für den Spieß:

2 Weißwürste	$\frac{1}{2}$ Papaya	Mehl, Sonnenblumenöl
--------------	----------------------	----------------------

Für die Vinaigrette:

200 ml Olivenöl	1 EL Senf	3 Zweige Zitronenthymian
1 Stange Frühlingslauch	1 rote Schote Chili	Salz, Pfeffer

Für den Backteig:

Das Mehl, Stärke, Ei, Weißbier, Crushed Ice und Salz in einer Schüssel mit einem Stabmixer vermengen.

Für den Spieß:

Die Haut der Weißwürste abziehen und in mundgerechte Stücke schneiden. In Mehl wenden und durch den Backteig ziehen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die mehlierten Weißwurst-Scheiben darin ausbacken. Wenn sie goldgelb sind herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Papaya schälen und von Kernen befreien. In mundgerechte Stücke schneiden und abwechselnd mit den Weißwurst-Scheiben auf einen Spieß stecken.

Für die Vinaigrette:

Thymian abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Frühlingslauch in Ringe schneiden. Olivenöl mit Senf, Thymian, Frühlingslauch, Chili, Salz und Pfeffer vermengen und über den Spieß verteilen. Gebackener Weißwurst-Papaya Spieß mit Thymian-Vinaigrette auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 12. Oktober 2017