

Rotwurst, Weißkohl-Salat, Pellkart. - Schaum, Kresse-Salat

Für zwei Personen

Für die Rotwurst:

300 g Grützwurst	1 kleine Zwiebel	1 Apfel
$\frac{1}{2}$ Bund Majoran	Salz	Pfeffer

Für den Weißkohlsalat:

200 g Weißkohl	1 Apfel	$\frac{1}{2}$ Bund Majoran
1 Vanilleschote	Weißweinessig	Honig
gemahl. Kümmel	Salz, Pfeffer	

Für den Pellkartoffel-Schaum:

125 g kleine Kartoffeln	200 ml Sahne	1 EL Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Kresse-Salat:

100 g Portulak	100 g Brunnenkresse	30 g Honig
15 g Weißweinessig	60 ml neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für die Rotwurst:

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls würfeln. Grützwurst aus der Pelle lösen und zusammen mit Zwiebel- und Apfelwürfeln in einer Pfanne anbraten und kurz schmoren lassen. Majoran abrausen, trockenwedeln und hacken. Grützwurst mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Weißkohlsalat:

Weißkohl putzen und in hauchdünne Streifen schneiden oder hobeln.

Apfel waschen, trockentupfen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und eine Hälfte reiben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark einer Hälfte auskratzen. Majoran abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Weißkohl, geriebener Apfel, Vanillemark, Weißweinessig, Honig, Kümmel, Majoran, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen und gut verkneten. Ziehen lassen.

Für den Pellkartoffel-Schaum:

Kartoffeln waschen, trockentupfen, mit Schale grob Würfeln und in der Sahne weichkochen. Mit einem Pürierstab fein mixen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Butter unter das Püree rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Durch ein feines Sieb in einen Sahnesiphon geben und zwei Kapseln aufschrauben.

Für den Kresse-Salat:

Portulak und Brunnenkresse waschen und putzen. Essig, Honig und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Portulak und Brunnenkresse darin marinieren.

Robin Pietsch am 25. Mai 2020