

Weißwurst-Salat mit gebackenem Camembert

Für zwei Personen

Für den Salat:

4 Weißwürste	2 Laugenbrezeln	$\frac{1}{2}$ Bund Radieschen
$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingslauch	1 rote Zwiebel	3 EL Weißweinessig
6 EL neutrales Öl	Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für den Camembert:

1 Camembert	1 Ei	4 EL Mehl
4 EL Paniermehl	Pflanzenöl	

Für die Garnitur:

2 EL Preiselbeeren	1 TL Zucker	Kresse
--------------------	-------------	--------

Zutaten für zwei Personen Die Brezeln in dünne Scheiben schneiden und mit Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Brezelscheiben darin goldbraun braten und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Etwas salzen.

Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Radieschen und Frühlingslauch in dünne Scheiben hobeln bzw. schneiden und in eiskaltes Wasser legen.

Weißwürste in siedendem Wasser 10-12 Minuten erhitzen (nicht kochen, sonst platzen die Würste auf), noch warm pellen und in Scheiben schneiden.

Weißwürste mit den Brezelscheiben, Zwiebel, Radieschen und Frühlingslauch in eine Schüssel geben. Aus Öl, Weißweinessig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen, über den Salat geben und verrühren.

Wenn man die gehobelten Radieschen für ca. eine Stunde in Eiswasser legt, bekommen sie eine schöne Festigkeit und durchscheinende Konsistenz.

Für den Camembert:

Camembert in Scheiben schneiden und halbieren. Scheiben in Mehl, Ei und Paniermehl wenden und in heißem Öl goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, aufspießen und am Ende auf den Salat geben.

Für die Garnitur:

Preiselbeeren im Zucker aufkochen und auf den gebackenen Camembert geben. Kresse abzupfen und auf den Salat geben.

Das Gericht in Schüsseln anrichten und servieren.

Nelson Müller am 21. September 2023