

Schmorgurken mit Blutwurst-Nuggets auf Endivien-Salat

Für vier Personen

Schmorgurken:

1 Salatgurke	200 g Rinderhackfleisch	2 cl Pflanzenöl
4 cl Weißwein	1 Lorbeerblatt	2 Tomaten

Pfeffer, Zucker, Salz

Blutwurstnuggets:

250 g Blutwurst	100 g Mehl	1 Ei
100 g Panko	Öl	

Endiviensalat:

0,5 Kopf Endiviensalat	Zucker
------------------------	--------

Dressing:

1 Schalotte	4 cl Balsamico, weiß	1 TL Senf
4 cl Pflanzenöl	Blattpetersilie	Schnittlauch
Zucker	Pfeffer	Salz

Schmorgurken:

Die Gurke schälen, vom Kernhaus befreien und klein schneiden, salzen und zuckern. Das Rinderhackfleisch mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen in Pflanzenöl scharf anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und einkochen. Die gewürzten Gurken, das Lorbeerblatt und die klein geschnittenen Tomaten dazugeben und sämig kochen.

Blutwurstnuggets:

Die Blutwurst in Nuggets schneiden und klassisch mit Mehl, Ei und Panko panieren und in Öl goldgelb ausbacken.

Endiviensalat:

Den Endiviensalat in feine Streifen schneiden und für circa zehn Minuten mit etwas Zucker in warmes Wasser geben.

Dressing:

Die Schalotte schälen und sehr fein würfeln. Balsamico, Senf, Pflanzenöl, Schalottenwürfel, Blattpetersilie und Schnittlauch mit Salz, Zucker und Pfeffer verrühren und den Salat damit marinieren.

Stefan Marquard am 23. November 2012