

Straßburger Wurst-Salat mit Pommes frites

Für 4 Personen

Für den Wurstsalat:

350 g Lyoner	250 g Comté-Käse	2 rote Zwiebeln
4 mittelgroße Gewürzgurken	2 Tomaten	1 TL körniger Dijonsenf
1 TL Tannenhonig	4 EL heller Balsamessig	Salz, Pfeffer
7 EL Sonnenblumenöl	1 Bund Petersilie	

Für die Pommes frites:

800 g Kartoffeln, festk.	1 kg Kokosfett	Salz, Pfeffer
Koriander, gemahlen	Paprika edelsüß	1-2 Stiele Rosmarin

Lyoner oder Cervelatwurst aus der Hülle lösen und in dünne Scheiben oder Stifte schneiden.

Den Käse grob reiben.

Zwiebeln abziehen und in sehr dünne Streifen schneiden.

Gurken in feine Scheiben schneiden.

Tomaten kreuzweise einritzen, ca. 30 Sekunden in kochendes Wasser tauchen. Tomaten kalt abbrausen. Die Schale abziehen. Tomaten vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Senf, Honig, Essig, Salz, Pfeffer und Öl verrühren.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Vorbereitete Zutaten und die Hälfte der Zwiebeln mit dem Dressing mischen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Für die Pommes Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 2 cm dicke Stifte schneiden. Stifte gut trocken tupfen.

Kokosfett in einer hohen Pfanne oder einem Topf erhitzen.

Kartoffeln darin portionsweise ca. 4-5 Minuten vorfrittieren.

Herausnehmen und abtropfen lassen.

Anschließend die Kartoffeln erneut ca. 6-7 Minuten goldbraun frittieren. Nach ca. 3 Minuten Rosmarin grob zerzupfen und zugeben.

Kartoffeln herausheben, abtropfen lassen. Salz, Pfeffer, Koriander und Paprika mischen. Die Kartoffeln damit würzen.

Wurstsalat mit übrigen Zwiebelringen anrichten. Mit den Pommes frites servieren.

Martin Gehrlein am 30. August 2016