

Westfälischer Nudel-Salat mit Lyoner

Für 4 Personen

$\frac{1}{2}$ Ring Lyoner-Fleischwurst	300 g Spiralnudeln	2 Karotten
150 g TK-Erbesen	1 Kolben Zuckermais	1 Stange Frühlingslauch
1 Granny-Smith-Apfel	8 Wachteleier	1 kleines Glas Cornichons
1 Ei	200 ml Rapsöl	weißer Balsamico
1-2 Spritzer Worcestersauce	1 TL Dijon-Senf	mildes Rosenpaprika
1-2 Prisen Currypulver	1-2 TL Butter	1 Bund Sauerampfer
Salz, schwarzer Pfeffer		

Fleischwurst häuten, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben. 8 Cornichons in Scheiben, schneiden und zusammen mit ca. 4 EL Gurkensud zur Wurst geben, Frühlingslauch in Ringe schneiden, ebenfalls zur Wurst geben und marinieren lassen.

Maiskolben in einer Pfanne mit etwas Butter rundherum goldbraun braten.

Karotten schälen und in Würfel schneiden.

Spiralnudeln in Salzwasser sehr al dente kochen, zur Hälfte der Kochzeit die Karotten und am Schluss die TK-Erbesen hinzugeben, alles abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Wachteleier 2 Minuten wachweich kochen, gut abschrecken, schälen und halbieren.

Apfel in Spalten schneiden, dabei Kerngehäuse entfernen und zur Wurst geben.

In einem schmalen Gefäß mit Hilfe des Pürierstabs aus dem Ei, Senf, Spritzer Balsamico, Prise Currypulver und Rosenpaprika, Spritzer Worcestersauce, einer Prise Salz und dem Rapsöl eine Mayonnaise ziehen.

Nudel-Gemüsemischung zur Wurst in die Schüssel geben, den gebratenen Mais noch vom Kolben schneiden, etwas zerbröseln, ebenfalls in die Schüssel geben, mit Pfeffer würzen, dann den Nudelsalat mit der Mayonnaise durchmischen. Wenn nötig mit etwas Salz und Gurkenwasser abschmecken.

Nudelsalat auf Tellern anrichten, Wachteleier darauf verteilen und mit geschnittenem Sauerampfer garnieren.

Björn Freitag am 11. Januar 2020