

Bratwurst-Salat

Für 2 Portionen

4 Bratwürste	1 weiße Zwiebel	1 Lorbeerblatt
1 Zitrone	$\frac{1}{4}$ Bund Blattpetersilie	50 ml Rapsöl
1 Scheibe Graubrot	100 g Butterschmalz	1 Prise Brotgewürz
3 EL Senf	1 Prise Zucker	Essig, Salz, Pfeffer

Vom Graubrot die Rinde entfernen, das Brot würfeln, in einem kleinen Topf mit Butterschmalz goldbraun ausbacken, durch ein Sieb schütten und auf mehreren Lagen Küchentrepp abtropfen lassen. Die abgekühlten Croutons mit etwas Brotgewürz in einem Mixer zu knusprigen Bröseln („Brotcrumble“) mixen. Petersilie waschen, Blätter von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Die weiße Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und in einem Topf mit kochendem, gesalzenem Wasser, zusammen mit einem Lorbeerblatt einmal kurz aufkochen lassen. Anschließend herausnehmen und in eine Schüssel geben. Die vom Grillen übriggebliebenen, bereits gebratenen Bratwürste, schräg in circa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und zu den noch warmen Zwiebeln geben. Mit zwei Esslöffel von dem Zwiebelsud aus dem Topf, sowie Salz, Pfeffer und Abrieb einer Zitrone abschmecken, einen Schuss Rapsöl zugeben und die fein geschnittene Petersilie unterrühren. Den Senf mit einer Prise Zucker, einem kleinen Schuss Essig und etwas Salz mit Hilfe eines Pürierstabs zu einer Senfcreme mixen und abschmecken. Die Senfcreme auf zwei Teller streichen, das Brotcrumble darauf streuen und den Bratwurstsalat darauf anrichten.

Alexander Herrmann am 24. Juni 2014