

Wollene Bratwürste

Für zwei Personen

3 Kalbsbratwürste	2 EL Senf (mittelscharf)	1 EL Senf (grob)
2 EL Honig	100 ml Pflanzenöl	6-8 EL Semmelbrösel
3-4 EL Butterschmalz	1 Zweig Blatt Petersilie	1 kleines Romana-Salatherz
Salz		

Die Kalbsbratwürste halbieren, den Darm vorsichtig entfernen und die Würste anschließend in den Semmelbröseln wälzen.

Das Butterschmalz in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen. Die Würste bei schwacher bis mittlerer Hitze darin langsam braten, bis sie innen gar und außen knusprig braun sind. Anschließend die Würste auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Den feinen und den groben Senf, sowie den Honig mit einem Schneebesen verrühren, langsam unter ständigem Weiterrühren das Pflanzenöl einlaufen, „emulgieren“ lassen und mit einer Prise Salz abschmecken.

Die Senfcreme zum Anrichten mittig auf zwei Teller streichen, die Würste schräg in dicke Stücke schneiden und auf der Senfcreme platzieren. Einige Romana- Salatblätter und etwas Blatt Petersilie dazwischen stecken (Den Salat extra zu marinieren ist nicht nötig, da dieser auch mit der Senfcreme gegessen wird. Wer dies dennoch tun möchte, kann die Salatblätter vorher kurz in eine leichte Essig-Öl- Vinaigrette tauchen).

Alexander Herrmann am 09. März 2015