

# Bratwurst-Salat

## Für zwei Portionen

4-6 Bratwürste, gebraten	4 Scheiben Graubrot	1 weiße Zwiebel
1 Romana-Salatherz	1 Zitrone	2 EL Senf (mittelscharf, fein)
2 EL Senf (scharf, grob)	1 Schuss Brühe	50 g Butter
Rapsöl	Weißweinessig	Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	1 TL Brotgewürz
2 Zweige Kerbel		

Die Butter in einem kleinen Topf auf dem Herd flüssig werden lassen. Die Brotscheiben flach nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit der Butter beträufeln und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft) circa 15 Minuten hellbraun rösten. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen und abkühlen lassen. Die gerösteten Brotscheiben in einen Mixer geben, zu feinen Bröseln („Crumble“) mixen und mit dem Brotgewürz abschmecken.

Die Zwiebel schälen, in Spalten schneiden und kurz in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser blanchieren.

Den feinen Senf, den groben Senf, eine Prise Zucker und einen Schuss Brühe in einen Mixbecher geben und mit Hilfe eines Pürierstabes aufmixen. Dabei langsam Rapsöl einlaufen lassen und das Ganze zu einer cremigen Emulsion mixen.

Die Bratwürste schräg in grobe Stücke schneiden, in eine Schüssel füllen und die blanchierten Zwiebspalten zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Zitronenabrieb abschmecken und mit einem kleinen Schuss Rapsöl marinieren.

Die Senfereme flach auf zwei Tellern austreichen, großzügig mit dem knusprigen „Brotcrumble“ bestreuen und einzelne Blätter vom Romana-Salatherz kreisförmig darauf legen. Den Bratwurstsalat darauf anrichten und mit frischen Kerbel-Blättchen garnieren.

Alexander Herrmann am 15. Mai 2015