

▪ **Die Küchenschlacht "Promi-Woche" – Menü am 12. Oktober 2017** ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Johann Lafer

Gebackener Weißwurst-Papaya Spieß mit Thymian-Vinaigrette

Zutaten für zwei Personen

Für den Backteig:

100 g Mehl
 1 TL Stärke
 1 Ei
 300 ml Weißbier
 200 g Crushes Ice
 Salz, aus der Mühle

Das Mehl, Stärke, Ei, Weißbier, Crushed Ice und Salz in einer Schüssel mit einem Stabmixer vermengen.

Für den Spieß:

2 Weißwürste
 ½ Papaya
 Mehl, zum mehlieren
 Sonnenblumenöl, zum Ausbacken

Die Haut der Weißwürste abziehen und in mundgerechte Stücke schneiden. In Mehl wenden und durch den Backteig ziehen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die mehlierten Weißwurst-Scheiben darin ausbacken. Wenn sie goldgelb sind herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Papaya schälen und von Kernen befreien. In mundgerechte Stücke schneiden und abwechselnd mit den Weißwurst-Scheiben auf einen Spieß stecken.

Für die Vinaigrette:

200 ml Olivenöl
 1 EL Senf
 3 Zweige Zitronenthymian
 1 Stange Frühlingslauch
 1 rote Schote Chili
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Thymian abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Frühlingslauch in Ringe schneiden. Olivenöl mit Senf, Thymian, Frühlingslauch, Chili, Salz und Pfeffer vermengen und über den Spieß verteilen.

Gebackener Weißwurst-Papaya Spieß mit Thymian-Vinaigrette auf Tellern anrichten und servieren.