

Björn Freitag | Westfälischer Nudel-Salat

Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Spiralnudeln
- ½ Ring Lyoner-Fleischwurst
- 2 Karotten
- 150 g TK-Erbesen
- 1 Kolben Zuckermais
- 1 Stange Frühlingslauch
- 1 Apfel, Granny-Smith
- 8 Wachteleier
- 1 kleines Glas Cornichons
- 1 Ei
- ca. 200 ml Rapsöl
- einige Spritzer weißer Balsamico
- 1 – 2 Spritzer Worcestersauce
- 1 gehäufter TL Dijon-Senf
- 1 – 2 Prisen mildes Rosenpaprika
- 1 – 2 Prisen Currypulver
- 1 – 2 TL Butter
- 1 Bund Sauerampfer
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Fleischwurst häuten, längs halbieren, in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. 8 Cornichons in Scheiben schneiden und mit ca. 4 EL Gurkensäure 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. Die Nudeln 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.

Den Apfel in Spalten schneiden, das Kerngehäuse entfernen und den Apfel zur Wurst geben.

Für die Mayonnaise 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.

Die Nudel-Gemüse-Mischung zur Wurst in die Schüssel geben. Den gebratenen Mais vom Kolben schneiden, etwas zerbröseln und ebenfalls in die Schüssel geben. Mit Pfeffer würzen und den Nudel-Salat mit der Mayonnaise durchmischen. Wenn nötig mit etwas Salz und Gurkenwasser abschmecken.

Den Nudel-Salat auf Tellern anrichten, Wachteleier darauf verteilen und mit geschnittenem Sauerampfer garnieren.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: einfach & köstlich vom 11.01.2020

Episode: Björns Familien-Küche