

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. September 2022 ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Bayrischer Wurstsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Dressing:

1 EL süßer Senf
 40 ml naturtrübes Weißbier
 30 ml Weißweinessig
 60 ml neutrales Pflanzenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Süßen Senf und mit einer Prise Salz verrühren. Weißweinessig hinzugeben und glattrühren. Dann Weißbier hinzugeben und verrühren. Dann Öl hinzugeben und cremig rühren. Mit Pfeffer abschmecken.

Für den Bayrischen Wurstsalat:

150 g Fleischwurst
 ½ rote Paprika
 ½ gelbe Paprika
 50 g Radieschen
 30 g Essiggurken
 1 rote Zwiebel
 1 frische Knoblauchzehe
 1 Zweig glatte Petersilie

Rote und gelbe Paprika waschen, mit einem Sparschäler schälen, von Kernen und Scheidewänden befreien und in feine Streifen schneiden. Fleischwurst in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Essiggurken längs in Scheiben schneiden. Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und feinhacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Alle Zutaten miteinander vermengen und 2 bis 3 Stunden durchziehen lassen.

Für das geröstete Knoblauchbrot:

4 Scheiben Baguette
 2 frische Knoblauchzehen
 2 Zweige glatte Petersilie
 Olivenöl, zum Braten

Knoblauch grob schneiden. Baguette in einer Pfanne mit Knoblauch von beiden Seiten rösten. Mit dem Knoblauch aus der Pfanne nehmen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Baguette damit garnieren.

Für die Garnitur:

1 Ei
 1 Zweig glatte Petersilie

Ei hartkochen. Anschließend pellen, halbieren und auf den Salat geben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Salat damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.