

Falsche Blunzen-Lasagne, Blutwurst, Tomaten, Vogerl-Salat

Für zwei Personen

$\frac{1}{2}$ Ring Blutwurst	500 g mehligk. Kartoffeln	200 g Schinkenspeck
300 g Feldsalat	150 g Cocktailtomaten	160 g Butter
250 ml Milch	150 ml Honig	2 EL Estragonsenf
100 ml Balsamico-Essig	100 ml Kürbiskernöl	1 EL Meerrettich
Honig, Zucker	Muskatnuss, Mehl	Rapsöl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in ausreichend Salzwasser gar kochen. Die Tomaten waschen, vom Strunk entfernen und auf ein Backblech legen. Die Tomaten mit Öl beträufeln und mit Pfeffer, Salz und Honig würzen. Für 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Für das Salatdressing den Senf, den Meerrettich und Balsamico miteinander vermengen und anschließend das Kürbiskernöl daruntermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Pfanne mit zehn Gramm der Butter erhitzen. Den Schinkenspeck in kleine Würfel schneiden und in der heißen Pfanne ausbraten. In einem kleinen Topf die Milch erwärmen. Die Kartoffeln abgießen und mit der Kartoffelpresse in den Topf mit Milch pressen. Die restliche kalte Butter dazugeben. Das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Blutwurst in Scheiben schneiden und in Mehl wälzen. Eine Pfanne mit Rapsöl erhitzen und die Blutwurst darin anbraten. Den Feldsalat waschen und trocken tupfen und in einer Schüssel mit dem Salatdressing anmachen. Den Salat mit Schinkenspeck garnieren. Das Kartoffelpüree in den Spritzsack geben und das Püree mit den Ofentomaten auf dem Teller anrichten. Die Blutwurst darauf drapieren und den Salat in einer separaten Schüssel servieren.

Mario Hinterholzer am 08. Juli 2013