

Gabis Wurst-Salat mit Kartoffel-Chips

Für zwei Personen

Für den Wurstsalat:

250 g Lyoner	150 g Bergkäse	1 rote Paprika
1 Chilischoten	6 kleine Gewürzgurken	5 Champignons
3 Eier	1 Bund Schnittlauch	100 ml Rinderfond
50 ml Weißweinessig	50 ml Rapsöl	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffelchips:

4 festk. Kartoffeln	Frittierfett	Salz
Pfeffer		

Eier in kaltem Wasser aufsetzen und acht Minuten kochen lassen. Champignons in dünne Scheiben schneiden und in Butterschmalz in einer Panne anbraten und anschließend abkühlen lassen. Chilischote vom Strunk befreien, entkernen und in feine Ringe schneiden. Paprika vom Strunk befreien, entkernen und in Würfel schneiden.

Lyoner, Bergkäse, Gurken und zwei Eier in kleine Würfel schneiden. Alles zusammen mit Champignons, Paprika und Chili vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rinderfond mit dem Weißweinessig und dem Öl zu einem Dressing vermengen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und unter den Salat geben. Mit dem Dressing marinieren. Das restliche Ei vierteln und den Salat damit garnieren.

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben in der Fritteuse zweimal frittieren und anschließend mit Salz würzen.

Gabis Wurstsalat mit Kartoffelchips auf Tellern anrichten und servieren.

Bernd Nielebock am 27. Oktober 2015