

Blutwurst mit Ei, Wachtel-Bohnen auf Kartoffel-Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Blutwurst:

300 g Blutwurst 1 Ei 4 EL Butter

Für die Wachtelbohnen: 15 g weiche Wachtelbohnen

Für den Kartoffel-Feldsalat:

150 g festk. Kartoffeln 30 g Feldsalat 1 kleine Zwiebel

3 EL Sonnenblumenöl 6 EL Apfelessig 2 EL Zucker

Salz Pfeffer

Für das Fladenbrot:

100 g Mehl Sonnenblumenöl Salz, Pfeffer

Für die Garnitur: 2 EL Balsamicocreame

Für die Wachtelbohnen einen Topf aufsetzen und die Bohnen für etwa 20 Minuten weich kochen, abseihen und etwas abkühlen lassen.

Für den Kartoffel-Feldsalat Kartoffeln schälen und kleinschneiden. In Salzwasser weich garen, herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Feldsalat waschen und trockenschleudern. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Zucker, Essig, Öl, etwas Salz und Pfeffer vermengen und die geschnittene Zwiebel dazugeben.

Für die Blutwurst diese in gleichmäßige Scheiben schneiden. 2-3 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und Blutwurstscheiben darin von beiden Seiten knusprig ausbacken.

Für das Fladenbrot Mehl mit einer Prise Salz und Pfeffer vermengen. Danach 40 ml Wasser dazugeben und zu einem Teig kneten. Anschließend kleine Kugeln daraus formen, platt drücken und in einer Pfanne mit Öl ausbacken.

Für das pochierte Ei dieses etwa eine Minute in Wasser kochen und herausnehmen. Anschließend in einem Topf mit Wasser und einem Schuss Essig das Ei pochieren.

Weichgekochte Bohnen mit Salat und Kartoffeln vermengen, durch die Salatmarinade ziehen und auf dem Teller anrichten. Blutwurststücke und das pochierte Ei darauf geben, Fladenbrot dazu reichen, mit Balsamicocreame garnieren und servieren.

Tamara Marina Fritz am 23. August 2016