

Gebackene Blutwurst mit Kohlrabi-Himbeer-Salat

Für zwei Personen

Für die Blutwurst:

200 g Blutwurst 50 g glattes Mehl Typ 405 2 Eier

100 g Pankomehl Schweineschmalz

Für den Salat:

0,5 Kohlrabi 1 rote Zwiebel 100 g frische Himbeeren

5 Stängel Minze 5 Stängel Koriander 1 unbehandelte Zitrone

1 Chilischote 2 EL Fischsauce 1 EL Zucker

Für die Blutwurst:

Aus Mehl, Eiern und Pankomehl eine Panierstraße herstellen.

Blutwurst in fingerdicke Scheiben schneiden, in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in Panko panieren.

In heißem Schweineschmalz backen und auf Küchenpapier abtropfen.

Für den Salat:

Kohlrabi schälen und mit einem Julienneschäler in feine Streifen schälen.

Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Halbmonde schneiden.

Himbeeren waschen zu Kohlrabi und Zwiebeln in eine Schüssel geben.

Minze und Koriander abrausen, trocken wedeln und beides zupfen und grob hacken.

Zitrone halbieren und auspressen. Salat mit Zitronensaft, Fischsauce und Zucker abschmecken.

Chili der Länge nach halbieren, entkernen und fein schneiden. Zum Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Ullmann am 25. September 2018