

Leberwurst im Panko-Mantel mit Blumenkohl-Salat, Mango

Für zwei Personen

Für die Leberwurst:

50 g Pfälzer Leberwurst 25 g Pankomehl Pflanzenöl

Für die Dill-Vinaigrette:

$\frac{1}{2}$ Bund Dill 25 ml Olivenöl Salz

Für den Blumenkohl-Salat:

75 g Blumenkohl 20 ml Kräuteressig $\frac{1}{4}$ TL Korianderpulver
15 ml Olivenöl Salz

Für die Mango:

1 Mango 5 ml Kräuteressig 10 Zweige Koriander
Salz

Für die Ziegenkäsecreme:

60 g Ziegenfrischkäse Salz Pfeffer

Für die Preiselbeeren:

40 g frische Wildpreiselbeeren 10 ml Leinöl

Für die Garnitur:

1 Beet grüne Gartenkresse 2 Zweige Koriander

Für die Leberwurst:

Die Leberwurst in zwei Stücke schneiden, in Pankomehl wälzen und in einer beschichteten Pfanne unter Zugabe von etwas Pflanzenöl knusprig braten. Warmhalten.

Für die Dill-Vinaigrette:

Dill abbrausen und trockenwedeln. Nach und nach mit 15 ml Wasser und Olivenöl mixen. Mit Salz abschmecken.

Für den Blumenkohl-Salat:

Blumenkohl über die feine Seite einer Vierkantreibe hobeln und mit Kräuteressig, Olivenöl, Korianderpulver und Salz abschmecken.

Für die Mango:

Mango schälen und das Fruchtfleisch in zwei Quadrate à 4x4 cm mit jeweils 1 cm Dicke schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Mango mit gehacktem Koriander, Kräuteressig und zwei Prisen Salz würzen.

Für die Ziegenkäsecreme:

Ziegenfrischkäse mit etwas Wasser verdünnen und anschließend mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Flüssigen Ziegenkäse als großen Dip mittig auf den Teller geben und mit einem Löffelrücken bzw. einer Schaumkelle kräftig hineinschlagen.

Für die Preiselbeeren:

Preiselbeeren waschen und abtropfen lassen. Mit Leinöl glattrühren oder pürieren.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Kresse vom Beet schneiden. Korianderblättchen und Kresse als Garnitur verwenden.

Die Mango anrichten und die Leberwurst darauf verteilen. Zwei ganz kleine Ecken von der Wurst abbrechen und als Deko auf den Teller setzen. Preiselbeeren als Nocke abstechen und ebenfalls drapieren.

Blumenkohl locker auf den Teller streuen. Mit Kresse, Koriander und etwas Olivenöl dekorieren und servieren.

Brigitte Brockmann am 21. September 2021