

Frisée-Feld-Salat mit Kürbis-Vinaigrette

Für 4 Portionen

$\frac{1}{2}$ Ring bratfeste Blutwurst (250 g)	2 El Honig	250 g geschälte Maronen
1 El Butter	250 g Muskatkürbis	1 Knoblauchzehe
8 El Olivenöl	Salz	Pfeffer
3 El Apfelessig	Zucker	100 g Friséesalat
100 g roter Feldsalat		

Blutwurst in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im heißen Ofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene 15–20 Min. braten (Umluft nicht empfehlenswert).

Honig in einer Pfanne erhitzen. Maronen zugeben und goldgelb karamellisieren. Butter zugeben und schmelzen lassen. Lauwarm abkühlen lassen.

Kürbis schälen und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Kürbisfleisch $\frac{1}{2}$ cm groß würfeln. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. 3 El Öl in einer Pfanne erhitzen, Kürbiswürfel darin kurz anbraten, Knoblauch zugeben und alles 3 Min. bei mittlerer Hitze dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5 El Öl, Apfelessig, 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Kürbis untermischen und kurz marinieren. Inzwischen den Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Mit der Kürbis-Vinaigrette in einer großen Schüssel vorsichtig mischen und mit den Maronen und den Blutwurstscheiben anrichten.

Tim Mälzer am 19. Januar 2013