



Bratwürstl in Bärlauchblättereig mit Pflücksalat in Süßkartoffelmarinade

Zutaten für vier Personen

8 Bratwürstl
150 g Blättereig (Tiefkühlware)
10 Bärlauchblätter
2 EL Mineralwasser
2 Eigelbe
1 EL gerösteter Sesam
1 EL grobes Salz
1 EL Blaumohn

Für den Salat

150 g Pflücksalat
1 mittlere Süßkartoffel (gekocht)
2 cl Weinessig
100 ml Kalbsfond
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung (circa 40 Minuten)

Vier Platten Blättereig neben einander legen, leicht überlappen lassen, kurz ausrollen. Gewaschene Bärlauchblätter mit zwei Esslöffeln Mineralwasser mit dem Mixstab fein pürieren, Bärlauchpüree leicht auf den Blättereig aufstreichen, zusammenlegen und erneut ausrollen. Mit dem Teigrädchen circa zwei Zentimeter breite Streifen radeln.

Die dezent angebratenen Würstl mit Wasser befeuchten, die Streifen überlappend um die Würstl wickeln, Eigelbe mit zwei Esslöffeln Wasser vermengen, damit bestreichen und abwechselnd mit Sesam, grobem Salz oder Blaumohn bestreuen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad zehn bis zwölf Minuten goldgelb ausbacken und noch warm mit dem Salat servieren.

Aus gekochter, gepellter und durchgepresster Süßkartoffel mit dem Kalbsfond, Essig und Öl eine Marinade rühren, mit Salz, Pfeffer und Schnittlauchröllchen verfeinern. Den gewaschenen Salat auf Tellern anrichten und mit der Marinade beträufeln.