▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. Januar 2019 ▪
Hauptgang & Dessert mit Mario Kotaska

Karin Kraml

Blutwurst mit Ei, frischem Meerrettich, Kernöl und Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Blutwurst:
1 Blutwurst
4 Stangen Staudensellerie
1 rote Zwiebel
3 Eier
100 g Frischkäse
1 Knolle Meerrettich
250 g Schmalz
50 ml Kürbiskernöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Blutwurst in Scheiben schneiden und mehlieren. In einer Pfanne mit Schmalz anbraten.

Staudensellerie feinschneiden. Rote Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Beides gemeinsam anbraten. Eier mit Frischkäse verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Sellerie dazugeben und für 3 Minuten stocken lassen. In eine Ofenfeste Form geben und im Ofen ca. 12 Minuten ausbacken. Zur Halbzeit die Blutwurst oben auflegen. Meerrettich reiben und Frittata damit bestreuen. Kürbiskernöl drüber träufeln. Zwiebel aus der Pfanne ebenfalls darüber verteilen.

Für den Salat:
1 Kopf Romana-Salat
5 Cherry Tomaten
1 Gurke
3 Radieschen
1 rote Paprika
1 grüne Paprika
2 Frühlingszwiebel
4 Zweige glatte Petersilie
4 Zweige Minze
1 Zitrone
50 ml Feigenessig
200 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Salat waschen, kleinschneiden und trockenschleudern.

Tomaten, Paprika und Gurke waschen, trockentupfen und entkernen. In sehr kleine Stücke schneiden, Radieschen ebenso. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Petersilie und Minze abbrausen, trockenwedeln und zerhacken. Zitrone waschen, trockentupfen, halbieren und Saft auspressen und auffangen. Alle Zutaten vermischen, salzen, pfeffern, mit Zitronensaft, Olivenöl und Feigenessig abschmecken.

Für die Garnitur:
3 EL Kernöl

Kernöl über die Blutwurst gießen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.