

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. September 2021** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Brigitte Brockmann

Gebratene Leberwurst im Pankomantel mit Blumenkohl-Salat, mariniertem Mango, Ziegenkäsecreme, Dill-Vinaigrette und Preiselbeeren

Zutaten für zwei Personen

Für die Leberwurst:
 50 g Pfälzer Leberwurst
 25 g Pankomehl
 Pflanzenöl, zum Braten

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:
 ½ Bund Dill
 25 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

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

Für den Blumenkohl-Salat:
 75 g Blumenkohl
 20 ml Kräuternessig
 ¼ TL Korianderpulver
 15 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

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

Für die Mango:
 1 Mango
 5 ml Kräuternessig
 10 Zweige Koriander
 Salz, aus der Mühle

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, Kräuternessig und zwei Prisen Salz würzen.

Für die Ziegenkäsecreme:
 60 g Ziegenfrischkäse
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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:
 40 g frische Wildpreiselbeeren
 10 ml Leinöl

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

Für die Garnitur:
 1 Beet grüne Gartenkresse
 2 Zweige Koriander

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.