

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. November 2021 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Feldsalat à la Himmel un Ääd

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat: Feldsalat gut waschen, trockenschleudern und verlesen.
400 g Feldsalat

Für das Dressing: Den Fond zusammen mit den gekochten Kartoffeln vom Vortag, grobem Senf, geröstetem Haselnussöl und Himbeeressig zu einem sämigen Dressing pürieren. Beiseitestellen.
2 gekochte Kartoffeln vom Vortag
400 g Feldsalat
250 ml Gemüsefond
2 EL grober Senf
2 EL geröstetes Haselnussöl
1 EL Himbeeressig

Für die Äpfel und die Wurst: Äpfel halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. In einer Pfanne die Butter zergehen lassen und die Apfelspalten zusammen mit Zucker darin karamellisieren. Blutwurst kleinschneiden, mehlieren und in einer separaten Pfanne mit Öl braten.
100 g Blutwurst
2 Scheiben altes Toastbrot
2 rote Äpfel
1 Gemüsezwiebel
10 g Butter
20 g Zucker
Mehl, zum Mehlieren
Sonnenblumenöl, zum Braten

Den Salat auf Tellern anrichten und „saftig“ mit dem Dressing marinieren. Äpfel, Wurst und Toastbrotwürfel drübergeben und servieren.