

Blutwurst auf Senf-Kartoffelsalat

Hauptspeise

Herbst

Kartoffel

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Kartoffelsalat zubereiten: Die Kartoffeln waschen und ungeschält in Salzwasser etwa 15 Minuten garen, bis sie weich, aber noch schnittfest sind. Abgießen, noch heiß schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

Die Rindsuppe aufkochen, die Kartoffelwürfel darin kurz erwärmen und beide Senfsorten einrühren. Mit Salz und weißem Pfeffer pikant abschmecken. Den Topf vom Herd ziehen, Pflanzenöl und Weißweinessig vorsichtig unterheben und den Salat abgedeckt mindestens 3 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Sauce vorbereiten: Kalbsjus und Balsamico verrühren und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken, beiseitestellen. **Blutwurst braten:** Die Blutwurst in Scheiben schneiden. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Scheiben darin jeweils etwa 2 Minuten pro Seite goldbraun braten. **Schalotten frittieren:** Die Schalotten schälen, in dünne Scheiben schneiden und in heißem Öl goldgelb frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Anrichten: Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Den Senf-Kartoffelsalat auf Tellern anrichten, die Blutwurstscheiben darauflegen und mit der Sauce beträufeln. Mit Schnittlauch und frittierten Schalotten vollenden.



Zutaten

FÜR DEN KARTOFFELSALAT

500 g festkochende kleine Kartoffeln
250 ml Rindsuppe

1 EL grober Meaux-Senf

1 EL scharfer Senf oder Dijon-Senf
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

60 ml Pflanzenöl, 40 ml Weißweinessig

SAUCE:

100 ml Kalbsjus

50 ml Balsamico

Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

FÜR DIE BLUTWURST

400 g Blutwurst

40 ml Pflanzenöl

ZUM ANRICHTEN

4 Schalotten

1 kleiner Bund Schnittlauch