

Hier und heute



Weißwurst-Brezen-Salat

Sternekoch Alexander Wulf liebt deftige Oktoberfestküche und hat raffinierte Rezepte parat. Wie wäre es mit diesem deftigen „Weißwurst-Brezen-Salat“?

Das Rezept

von Alexander Wulf, für circa zwei bis drei Personen

Zutaten

- 4 Weißwürste
- 1 rote Zwiebel, kleingeschnitten
- 2 EL Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
- ½ Knoblauchzehe, kleingeschnitten
- 6 Radieschen, in dünne Scheiben gehobelt
- 100 g kleingeschnittene saure Gurken
- 1 EL süßer Senf
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 3 EL Weißweinessig
- 3 EL Schnittlauch
- 2 EL Senfkörner (im Salzwasser mit Lorbeerblatt ca. zehn Minuten lang gekocht)
- 2 Laugenbrezeln, kleingeschnitten
- 50 ml Geflügelfond oder Weißwurstfond
- Extra: 100 g weißen Rettich in feine Scheiben geschnitten und mit etwas Salz und Zitronensaft mariniert
- optional: Kapern und Sardellen

Zubereitung

Die Weißwurst im Salzwasser bei ca. 90 Grad für ca. fünf Minuten erwärmen. Anschließend aus der Pelle holen, klein schneiden, in eine Schüssel geben. Wer mehr Röstaroma haben möchte, kann die Weißwurst auch anbraten.

Die restlichen Zutaten in einer Schüssel gut vermengen und für ca. zehn Minuten ziehen lassen. Wenn der Salat zu trocken sein sollte, kann man noch etwas von dem Wurst-Fond drüber gießen. Mit Salz und grobem Pfeffer verfeinern.

Nach Geschmack Kapern und Sardellen untermischen.

Für mehr Schärfe mit Meerrettich verfeinern.