

Bratwurst- Scheibchen und Kartoffel-Chips auf Linsengemüse und Senf-Vinaigrette



Das brauchst du:

für das Linsengemüse:

1 Möhre
¼ einer Lauchstange
1 Schalotte
1 Stange eines Staudensellerie
200 ml Kalbsfond aus dem Glas
100 ml Wasser
20 g Butter zum Anschmelzen
200 g rote Linsen
Salz zum Würzen
1 feine Bratwurst, vorgebrüht

Für die Kartoffelchips

1 festkochende Kartoffel
neutrales Frittieröl

Für die Vinaigrette

2 Esslöffel Sherry-Essig
6 Esslöffel Olivenöl kalt gepresst
2 gehäufte Esslöffel Dijon-Senf
außerdem zur Garnitur frische Thymian-Blättchen

So machst du's richtig:

- 1.) Wasche die Linsen unter fließend kaltem Wasser.
- 2.) Schneide das Gemüse und die Schalotte in kleine Würfelchen.
- 3.) Schalte die Fritteuse auf 180 Grad bzw. erhitze in einem Topf neutrales Öl.
- 4.) Nimm einen kleinen Topf und schwitze die Schalotten und das übrige Gemüse sowie die Linsen in etwas Butter an.
- 5.) Lösche mit dem Kalbsfond und dem Wasser ab. Lass alles etwa 12 Minuten köcheln. Wenn notwendig, gieße etwas Kalbsfond nach.. Es soll nun leise vor sich hin köcheln, so dass sich fast die gesamte Flüssigkeit reduziert hat.
- 6.) Würze anschließend mit etwas Salz.
- 7.) Schäle in der Zwischenzeit die Kartoffel und schneide sie in ganz feine, dünne Scheibchen.
- 8.) Frittiere sie und lass sie auf einem Küchentuch abtropfen.
- 9.) Für die Vinaigrette musst du alle Zutaten zusammenrühren, aber es soll sich keine Emulsion bilden, sondern die Schlieren sind gewollt und sollen sich auf dem Teller bilden.
- 10.) Brate die Bratwurst in einer Pfanne.
- 11.) In der Zwischenzeit kannst du das Linsengemüse als „Bett“ in der Mitte des Tellers platzieren und auch die Vinaigrette rechts und links auf dem Teller anrichten.
- 12.) Schneide die Bratwurst in Scheibchen und platziere jeweils eine Bratwurstscheibe und ein Kartoffelchip auf dem Linsengemüse-Bett.
- 13.) Gib einige Thymianblättchen auf die Vinaigrette und verziere mit einem Thymian-Stängel.