

Bratwurstscheibchen auf Linsengemüse mit Senf-Vinaigrette und violetten Kartoffelchips



Das brauchst du:

Für die gefüllte Bratwurst:

2 Bratwürstchen roh
Emmentaler Käse
1 Teelöffel Dijon-Senf
Scheibchen von Serrano-Schinken (sehr dünn geschnitten)
½ Zwiebel

Für das Linsengemüse:

1 Möhre
¼ einer Lauchstange
½ Zwiebel
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

Für die Chips: 1 violette Kartoffel

Für die Vinaigrette:

2 Esslöffel Sherry-Essig
6 Esslöffel Olivenöl kalt gepresst
2 gehäufte Esslöffel Dijon-Senf
Thymian-Blättchen

So machst du's richtig:

- 1.) Heize den Backofen auf 220 Grad vor
- 2.) Brate die Bratwürstchen kurz scharf in einer Pfanne an
- 3.) Schneide die Bratwurst in der Mitte auf, aber nicht ganz durch
- 4.) Reibe etwas Emmentaler auf
- 5.) Mische den Emmentaler, die Zwiebel und den Dijon-Senf und fülle damit die Bratwurst
- 6.) Gib den Serrano-Schinken um die Bratwurst und schiebe die Bratwurst in einer feuerfesten Form für etwa 15 bis 20 Minuten in den Ofen
- 7.) Dünste den Rest der Zwiebel in einem Topf kurz an.
- 8.) Wasche die Linsen, gib sie dazu.
- 9.) Schneide die Möhre, den Sellerie in kleine Würfelchen und gib sie ebenfalls dazu.
- 10.) Lösche mit Kalbsfond und Wasser ab.
- 11.) Lass das Ganze einreduzieren, bis kaum mehr Flüssigkeit vorhanden ist.
- 12.) Mische in der Zwischenzeit für die Vinaigrette den Senf, den Sherry-Essig, das Olivenöl und gib es auf den Teller.
- 13.) Verziere mit einigen Thymian-Blättchen .
- 14.) Schäle und schneide die Kartoffel in möglichst dünne Scheibchen.
- 15.) Erhitze die Fritteuse auf 180 Grad und frittiere die Kartoffelchips darin.
- 16.) Nimm sie heraus und tupfe sie auf einem Küchentuch ab.
- 17.) Richte das Linsengemüse auf dem Teller an und gib die Bratwurst sowie die Chips auf den Teller, so wie im Bild zu sehen ist.