

Bratwurst-Scheibchen auf Kartoffelsalat und Senf-Vinaigrette



Das brauchst du:

für den Kartoffelsalat:

700 g festkochende Kartoffeln
250 ml heißen Gemüfefond
50 ml Weißweinessig
1 Teelöffel Senf
2 Stangen Staudensellerie
1 kleine Salatgurke
Salz, Pfeffer
1 Zwiebel oder Schalotte
1 Handvoll Petersilie

Für die Bratwurst:

2 Bratwürstchen ungebrüht (am besten etwas dickere Sorten)
2 Zwiebeln oder Schalotten
1-2 Esslöffel Dijon-Senf
1 Ecke Parmesankäse
6 Scheibchen echten Serrano-Schinken

Für die Vinaigrette

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

So machst du´s richtig:

Vinaigrette:

- 1.) 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.
- 2.)

Bratwürstchen:

- 3.) Schneide die Zwiebeln in kleine Würfelchen.
- 4.) Gib den Dijon-Senf dazu und vermische alles.
- 5.) Brate die Bratwürste in einer Pfanne ganz kurz sehr scharf an.
- 6.) Schneide die Bratwürste der Länge nach auf.
- 7.) Heize den Backofen auf 140 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 8.) Gib die Zwiebel-Senf-Mischung in die Bratwürstchen.
- 9.) Reibe nun Parmesankäse auf die Bratwürstchen und drücke ihn etwas fest.
- 10.) Wickle jede Bratwurst in Serrano-Schinken ein.
- 11.) Gib die Bratwürstchen nun für etwa 30 Minuten in den Backofen (am besten in einer feuerfesten Form).

Kartoffelsalat:

- 12.) Wasche die Kartoffeln und koche sie in Salzwasser gar.
- 13.) Pelle die Kartoffeln und schneide sie gleich in kleine Scheibchen.
- 14.) Schneide die Zwiebel in kleine Würfelchen.
- 15.) Dünste die Zwiebelwürfel mit etwas Butterschmalz in einem Topf glasig.
- 16.) Gib die Zwiebelwürfel in den Kartoffelsalat.
- 17.) Bring den Gemüsefond zum Kochen und gieße ihn über den Kartoffelsalat.
- 18.) Gib den Weißweinessig dazu.
- 19.) Schneide den Sellerie und die Gurke in kleine Würfelchen und gib beides dazu.
- 20.) Gib den Senf dazu.
- 21.) Schneide die Petersilie klein und gib sie ebenfalls in den Kartoffelsalat.
- 22.) Würze mit Salz und Pfeffer.
- 23.) Nun vermische alles und lass ihn durchziehen.