

EDEKA  
**KOCHSCHULE**



LECKER MIT LUTHER

# KLASSISCHER WURSTSALAT

mit Lyoner Kartoffeln



Dirk Luther



# Klassischer Wurstsalat

mit Lyoner Kartoffeln

## MEERRETTICH

Die Wurzel der Meerrettichpflanze schmeckt frisch deutlich intensiver als im



verarbeiteten Zustand, da sie sehr viel ätherisches Öl beinhaltet, das bei der Weiterverarbeitung und beim Garen schnell verfliegt. Im rohen Zustand ist sie geruchlos, sie verströmt jedoch geschnitten, gebrochen oder gerieben einen scharfen Geruch, der durch eine Enzymwirkung entsteht.

## ZUTATEN

### WURSTSALAT

400 g Rettich  
1 Eichblattsalat, geputzt und zerpfückt  
1 Salatgurke  
150 g Radieschen, in Stifte geschnitten  
2 Frühlingszwiebeln, in Röllchen geschnitten  
4 kleine Gewürzgurken  
6 EL Weißweinessig  
2 EL Gewürzgurkenfond  
4 TL körniger Senf  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
Zucker  
8 EL kalt gepresstes Pflanzenöl  
1 Bund Schnittlauch  
600 g Wurst nach Geschmack (z. B. Leberkäse, Bierschinken, Fleischwurst, Blutwurst)

### ZUM GARNIEREN

1 rote Zwiebel, in Ringe geschnitten  
1 frische Meerrettichwurzel

### LYONER KARTOFFELN

600 g festkochende Kartoffeln, gekocht und gepellt  
30 g Butterschmalz  
3 Zwiebeln, in Streifen geschnitten  
50 g Butter  
Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle  
1/2 Bd. Blatt Petersilie, gehackt

## ★ MEINE EMPFEHLUNG

Beeindrucken Sie Ihre Gäste, indem Sie keine gewöhnlichen Bratkartoffeln, sondern Kartoffeln Lyoner Art servieren. Die Lyoner Kartoffeln verdanken ihren Namen der französischen Gourmethauptstadt Lyon, die bekannt ist für die Einfachheit ihrer Gerichte, gekoppelt mit hochwertiger Qualität und Exklusivität.



**WURSTSALAT** Rettich putzen, schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Jetzt den Eichblattsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Gurke so schälen, dass lange Streifen entstehen. Für später bereitstellen.

In einer Schüssel den Essig mit Gurkenfond und Senf zu einem Dressing verrühren. Mit Salz, Zucker und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Nun das Öl unterrühren. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und zugeben.

Die Wurst (beim Kauf an der Bedientheke in sehr dünne Scheiben schneiden lassen) in Streifen oder Rauten schneiden. Die Gewürzgurken in dünne Scheiben schneiden und mit den Frühlingszwiebeln, den Radieschen und der Wurst mischen, als Letztes das Dressing vorsichtig unter den Wurstsalat heben.

**LYONER KARTOFFELN** Die gepellten Kartoffeln in gleichmäßige Scheiben schneiden. Das Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben bei mittlerer Hitze rundherum goldbraun braten. Die fein geschnittenen Zwiebelstreifen zugeben und ca. 3 Minuten mitbraten. Die kalte Butter in die Pfanne geben und die Kartoffelscheiben damit glasieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt die Petersilie unterschwenken.

**ANRICHTEN** Eichblattsalat mit Gurke und Rettich dekorativ auf einer Platte anrichten. Den Wurstsalat mittig anrichten und mit den roten Zwiebelringen garnieren. Den Meerrettich schälen und nach Belieben fein über den Wurstsalat raspeln. Lyoner Kartoffeln separat servieren.

 **Gutfleisch** Aufschnitt

