

KOPFSALATHERZEN MIT ZANDER, BLUTWURST, MAJORAN-BROTCHIP UND SÜßEM SENF-DRESSING

Rezept von Thomas Heinicke, Schloss Sörngenloch in Sörngenloch

Zutaten:

Für 4 Personen

320g Zanderfilet

2 Stück Kopfsalatherzen à 200g

120g Blutwurst zum Braten

70g Roggen-Baguette

4 Zweige Majoran

2 Zweige Thymian

Olivenöl

Traubenkernöl

Butter

Für die Marinade:

2 EL süßer Senf

1 TL Tafelsenf

2 EL Champagner-Essig

2 EL Geflügelfond

2 EL Traubenkernöl

1 EL Akazienhonig

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Roggen-Baguette in 2mm dünne Scheiben schneiden, auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit Olivenöl beträufeln und den geschnittenen Majoran darauf geben. Im Backofen (Grilleinstellung) bei 180 Grad 6-7 Min trocknen lassen, herausnehmen und auf Küchenpapier auskühlen lassen.

Die Kopfsalatherzen zupfen, waschen und trocknen.

Für das Dressing den süßen Senf, Tafelsenf, Akazienhonig, Geflügelfond und Champagner-Essig in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glatt rühren. Traubenkernöl langsam einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Zander und die Blutwurst in vier gleich große Portionen schneiden. Den Zander von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze auf der Hautseite anbraten, nach ca. 5 Minuten auf die Fleischseite drehen und in Butter und Thymian gar ziehen lassen. Die Blutwurst in

eine heiÙe beschichtete Pfanne mit wenig Traubenkernöl geben und kurz von beiden Seiten scharf anbraten.

Die Kopfsalatherzen in eine Schüssel geben und mit dem Dressing marinieren.

Auf einen großen, flachen Teller anrichten: Kopfsalatherzen und Brotchips versetzt in einander stellen, Zander und Blutwurst dazugeben.