

## Feldsalat mit Scampi und Blutwurst

Kategorien: Vorspeise, Salat, Scampi, Wurst

Zutaten für: 4 Portionen

1		Saurer Apfel
2		Schalotten
3	Essl.	Geflügelbrühe (Instant)
125	ml	Sonnenblumenöl
5	Essl.	Apfelessig
1	Teel.	Wasabi-Pulver; oder
1	Essl.	Meerrettich (aus dem Glas)
400	Gramm	Schwarzwurzeln
200	Gramm	Feldsalat
250	Gramm	Blutwurst am Stück (5 cm Durchmesser) Ersatzweise Schinken
12		Rohe Riesengarnelen (mit Schale)
2		Tomaten
1		Knoblauchzehe
2	Essl.	Olivenöl
1	Zweig	Rosmarin
1	Zweig	Thymian
2	Essl.	Wermut (z.B. Martini Bianco)
8		Kirschtomaten
		Salz und Pfeffer aus der Mühle
1-2	Essl.	Zucker
5-6	Essl.	Balsamico-Essig
2		Kartoffeln (fest kochend)

### Anleitung:

1. Apfel schälen, Schalotten abziehen, beides fein würfeln.

Geflügelbrühe, 3 EL Sonnenblumenöl und 2 EL Apfelessig verrühren.

Apfelwürfel, die Hälfte der Schalottenwürfel und das Wasabi-Pulver zufügen und mit Salz würzen.

2. Die Schwarzwurzeln abbrausen, schälen (siehe Tipp unten), in 7 cm lange Stücke teilen. In kochendem Salzwasser mit übrigem Apfelessig 15-20 Minuten blanchieren, danach halbieren und in etwas Vinaigrette warm einlegen.

3. Feldsalat putzen, gut waschen und trockentupfen. Wurst mit Haut in 12 gleichmäßig dicke Scheiben schneiden. Riesengarnelen schälen. Fleisch am Rücken entlang leicht einschneiden, den schwarzen Darm entfernen. Garnelen abbrausen, trockentupfen.

4 Beide Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, achteln. Knoblauch abziehen, fein hacken, mit übrigen Schalottenwürfeln in 1 EL Olivenöl andünsten. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenschütteln und mit Tomaten zu Knoblauch und Schalotten geben, mit Wermut ablöschen. Kirschtomaten abbrausen, trockentupfen, mit Stiel zugeben, aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen, vom Herd nehmen, zugedeckt ziehen lassen. Zucker ohne Rühren in einem kleinen Topf karamellisieren, mit Balsamico ablöschen, etwas einköcheln lassen.

5. Kartoffeln abbrausen, schälen und in 1/2 cm große Würfel schneiden. Im übrigen heißen Sonnenblumenöl goldgelb frittieren. Die Wurst in einer beschichteten Pfanne ohne Fett von beiden Seiten kurz anbraten, dann warm stellen. Das restliche Olivenöl in die Pfanne geben, die Garnelen auf jeder Seite etwa 2 Minuten braten, salzen und pfeffern.

## Feldsalat mit Scampi und Blutwurst

(Fortsetzung)

6. Schwarzwurzeln sternförmig auf Tellern anrichten. Feldsalat in die Mitte setzen und mit Vinaigrette beträufeln. Je 2 halbierte Gewürztomaten, je 3 Garnelen und je 3 Wurstscheiben anlegen. Mit Balsamico-Karamell beträufeln. Dann die Kartoffelwürfel überstreuen.

Getränke-Tipp: kräftiger Weißwein, z. B. Chardonnay

Vorbereitungszeit: 15 Minuten Zubereitungszeit: 40 Minuten

Pro Portion: 560 kcal/2350 kJ Tipp:

Tragen Sie beim Schälen der Schwarzwurzeln Gummi- oder Einweghandschuhe, denn aus den Wurzeln tritt ein milchiger Saft aus, der klebt und die Finger braun verfärbt.

Quelle:

meine Familie & ich  
Rezept erfasst mit  
\*RK\* 22.02.2013  
von Konrad Heizmann