

Surf & Turf auf der Wiesen Weißwurst, Garnele, Champagnerkraut und Senfsauce

Live-Kochen mit Robert Letz

Zutaten

Rezept für 4 Personen:

4 Stück Weißwürste

8 Stk. Garnelen

4 Laugenbrezen

Senfsauce:

2 Weiße Zwiebel geschnitten

1 EL Butter

0,25l Leichte Suppe (Rind, Geflügel oder Gemüse)

0,25l Obers

2 EL Dijonsenf

2 EL Senfkörner

Salz, etwas Zucker

Champagnerkraut:

800g gehobeltes oder dünn geschnittenes Weißkraut

1 TL Salz

2 TL Zucker

Etwas Kümmel ganz

130g Champagneressig

100g Wasser

70g Sonnenblumenöl

Zubereitung

Die Senfkörner bedeckt in Wasser aufkochen lassen und 1 Std. quellen lassen.
Zwiebel in Butter anschwitzen, mit Suppe und Obers aufkochen und 10 Minuten leicht köcheln lassen, Senf begeben, danach gut zu einer feinen Sauce mixen, die gekochten Senfkörner begeben und mit Salz und eventuell Zucker abschmecken.

Das Kraut einsalzen und gut durchkneten damit es weich wird, kurz stehen lassen und dann mit den restlichen Zutaten vermengen und abschmecken.
Zu anrichten in einer Kasserole kurz wärmen.

Die Weißwurst wärmen, die Garnelen in die heiße Senfsauce vor dem Anrichten einlegen und 30 Sekunden ziehen lassen, mit den Champagnerkraut alles anrichten und mit Kerbel ausgarnieren. Als Beilage frische Brezen.