

SAURE WURST MIT RADIESCHENSALAT UND RADIESCHEN PESTO

Kochen mit Robert Letz

Rezept für 4 Personen:

500g Kalbspariser oder Extrawurst oder Knacker dünn geschnitten

1 Bund Radieschen

Die Wurst auf einem Teller dünn auflegen und leicht marinieren. Mit dem Radieschen Salat anrichten und dem Pesto ausgarnieren.

Marinade:

200g Tafelessig

150g Wasser

10g Salz

45g Zucker

Radieschen Salat:

Die Radieschen in dünne Scheiben und danach in kleine Stifte schneiden, leicht salzen und mit Weißem Balsamessig von Göllles, etwas Leindotteröl von Ölmühle Fandler und einer Prise Zucker marinieren.

Pesto:

80g Radieschenblätter

200g Olivenöl

1 Zehe Knoblauch

80g Parmesan

30g Pinienkerne

Etwas Salz

Alle Zutaten in einem Mixer zu einer Sauce pürieren.