

Leberwurst-Kartoffel-Chips auf Feld-Salat

Für 4 Personen

Dip:

70 g Johannisbeergelee, rot 1 EL Weißweinessig 1 EL Portwein
1 TL Chilipulver

Dressing:

2 EL Balsamico-Essig, weiß 5 EL Kürbiskernöl Salz
Pfeffer

Leberwurst-Kartoffel-Chips:

2 Kartoffeln, sehr groß 1 Ei 16 Scheiben Leberwurst
16 Kerbelblättchen 200 g Feldsalat 2 EL Pinienkerne
Öl zum Frittieren Salz Pfeffer

Dip:

Johannisbeergelee mit Weißweinessig, Portwein und Chilipulver verrühren.

Dressing:

Balsamico-Essig mit Kürbiskernöl, Salz und Pfeffer gut verrühren.

Leberwurst-Kartoffel-Chips:

Die Kartoffeln schälen und längs in hauchdünne Scheiben hobeln. Insgesamt werden 32 Scheiben benötigt. Die Hälfte der Kartoffelscheiben an den Rändern mit Eiweiß bestreichen. Mit Salz sowie Pfeffer würzen und mit je einer Leberwurstscheibe belegen. Die Kerbelblättchen darauf verteilen. Nun je eine Kartoffelscheibe darauf legen und die Ränder sehr gut zusammendrücken. Bei Bedarf Zahnstocher verwenden. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Kartoffelchips darin goldgelb ausbacken. Herausheben und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Den gewaschenen und getrockneten Feldsalat mit dem Dressing marinieren und mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen. Mit den Kartoffelchips und dem Johannisbeerdip auf einer großen Platte oder Tellern anrichten.

Horst Lichter am 04. Dezember 2009