



Regensburger Wurstsalat

Rezepte von Sternekoch Bernd Flemming

Zutaten für 4 Personen:

4 Regensburger Würstchen a 100 g
 100 g kräftiger Bergkäse
 6 EL Weißweinessig
 1.5 TL Senf mittelscharf
 1 TL scharfer Senf
 1.5 TL Meerrettich aus dem Glas
 Salz
 Pfeffer aus der Mühle
 Prise Zucker
 6 EL Wasser
 7 EL Rapsöl
 80 g Essiggurken
 200 g Salatgurke
 10 Radieschen
 1 Frühlingszwiebel
 30 g rote Zwiebeln
 4 EL Schnittlauchröllchen
 1 Kästchen Gartenkresse

Zubereitung:

Die Regensburger Würste häuten und in dünne Scheiben schneiden. Die Rinde des Bergkäses abschneiden und den Käse in 5 mm dünne Streifen schneiden.

Für die Marinade den Essig, die beiden Senfsorten und den Meerrettich glatt rühren, mit 2 Prisen Zucker, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken und 5 Minuten lang stehen lassen. Danach 6 EL Wasser zugeben und erst jetzt das Rapsöl langsam einrühren.

Die Wurstscheiben und die Käsestreifen vermischen, die Marinade darüber gießen, gut unterrühren und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Essiggurken in dünne Scheiben schneiden. Die Salatgurke schälen, halbieren, mit einem Teelöffel entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Radieschen putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebel putzen, die rote Zwiebel schälen und beides in möglichst dünne Ringe schneiden. Den Schnittlauch waschen, trockentupfen und in feine Röllchen schneiden. Die Kresse am besten mit einer Küchenschere abschneiden.

Anrichten:

4 große Teller

Essiggurken, Salatgurken, Frühlingszwiebel und Schnittlauchröllchen unter den Wurstsalat heben, auf Tellern anrichten und mit den Radieschen und der Kressé bestreuen. Zum Schluss die roten Zwiebelringe locker darauf anrichten, nochmals mit frisch gemahltem Pfeffer bestreuen und servieren. Als Beilage eignen sich Bratkartoffeln hervorragend.



Weinempfehlung von Master of Wine Alison Flemming

Kendermanns Grauburgunder



Alison & Bernd Flemming

idealer Essensbegleiter, der das Gericht nicht dominiert. Nicht zuletzt bietet er sich auch als toller Aperitif an – so ein Glas vorweg und ein Glas mit dem Wurstsalat. Was kann man sich mehr an einem schönen Sommerabend wünschen?

Eigentlich sind einige der Zutaten in diesem Gericht die schwierigsten Komponenten überhaupt für einen Wein. Senf, Meerrettich und Radieschen sind aufgrund ihrer Schärfe für Wein ziemlich problematisch, da diese die Frucht und Aromatik eines Weines verschwinden lässt. Zum Glück gibt es einige Pufferelemente im Wurstsalat, die diesen Zutaten die Schärfe nehmen. Sowohl die Wurst, als auch der Bergkäse helfen dabei mit ihrer Reichhaltigkeit mit. Man würde annehmen, dass auch die Säure im Essig und den eingelegten Gurken für Wein eher schwierige Kameraden sind – aber Kendermanns Grauburgunder ist ein Wein von einer überraschenden Milde, so dass diese Zutaten sogar dazu beitragen, diese Kombination zu animieren.

Kendermanns Grauburgunder ist ein toller Allrounder, der bei vielen eher schwierigen Gerichten punkten kann. Dank seiner Milde und leichten Aromen, die sanft an Birne und Holunder erinnern, ist er ein



Kendermanns

DEUTSCHLANDS FEINE WEINE