



Hörnlisalat "très fin" mit Schweinswürstli

Speziell an diesem Rezept sind nicht die Zutaten, sondern die ganz feinen Hörnli von La Chinoise, vermutlich die kleinsten Hörnli die es gibt, sie fühlen sich beim Essen ganz keck an. Da müssen auch die weiteren Zutaten, Rüebli und Essiggurke ganz fein geschnitten sein. Die Sauce darf hingegen recht würzig sein, mit Meerrettich und pikantem Senf. Ohne Mayonnaise, aber mit gekochtem Ei und Sauerrahm, was die Sauce mayonnaise-ähnlich, aber leichter macht.

Zutaten (4 Beilagen)

Sauce:

4El Sonnenblumenöl

3El weisser Balsamico

40g Sauerrahm

1,5Tl Dijon-Senf

5cm frischer Meerrettich

1/2 Ei, gekocht

3El Wasser

Salz und Pfeffer

250g feine Hörnli "la Chinoise"

1 Rüebli, ca. 100g

2 Essiggurken

1/2 Ei, gekocht

Petersilie

Schweinswürstli

Zubereitung

Meerrettich schälen und zu kleinen Würfelchen schneiden. Halbes Ei hacken.

Alle Zutaten bis und mit Wasser in ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer gut verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hörnli gar kochen und abschütten. Während dem Auskühlen ab und zu mit einer Gabel lockern. Hörnli noch gut lauwarm zur Sauce geben und vermischen.

Rüebli schälen und fein raffeln. Essigurken mit dem Sparschäler längs zu dünnen Scheiben schneiden und quer zu schmalen Streifen schneiden. Unter die Hörnli mischen. Ev. mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Schweinswürstli braten, zusammen mit dem Hörnlisalat anrichten und mit dem Rest des gehackten Ei und etwas Petersilie garnieren.



Links: Feine Hörnli La Chinoise. Rechts Hörnli "normal"



