

## Kartoffelsalat mit selbst gemachten Merguez und schaumiger Senfcreme

Anzahl: Für 4 Portionen

Das braucht man: Fleischwolf, evtl. mit Wurstfüllaufsatz

### Zutaten:

#### Für die Merguez:

50 g Schafsdarm (Naturdarm, auch Saitling genannt; im Metzgereibedarf, in kleineren Portionen und auf Vorbestellung auch evtl. erhältlich beim guten Fleischer)  
20 g Röstzwiebeln (Fertigprodukt)  
700 g Lammfleisch aus der Keule  
300 g Schweinehalsspeck  
20 g Salz  
20 g Zigeunerbratwurstgewürz (beim Metzger erhältlich; ersatzweise Gulaschgewürz verwenden)  
12 g getrocknete Kräuter der Provence  
sowie 4 g getrocknete Minze  
Olivenöl zum Braten

#### Für den Salat:

800 g kleine Kartoffeln (festkochend, z. B. Bamberger Hörnchen)  
Salz  
2 Bund Lauchzwiebeln  
4 EL Distelöl  
350 ml Gemüsefond  
ca. 60 ml Apfelessig  
1 EL Senf (vorzugsweise Kremser Senf, ein würziger süßer Senf aus Österreich)  
Pfeffer  
½ Bund Radieschen  
Zucker  
3 Kästchen Gartenkresse

#### Für den Senfschaum:

100 ml Geflügelfond  
100 g Schlagsahne  
1 EL grober scharfer Senf  
1 EL süßer Senf  
20 g gewürfelte kalte Butter  
Salz

### Zubereitung:

1. Für die Würste die Därme gründlich spülen und wässern. Röstzwiebeln fein hacken. Fleisch sowie Speck in Streifen schneiden, mit Salz und Gewürzen vermengen. Fleisch und Speck durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen (eventuell kann das auch der Metzger für Sie erledigen), kurz durchkneten.

2. Fleischmasse mithilfe eines Spritzbeutels und eines Trichters (oder mit dem Wurstfüllaufsatz) locker in die Naturpelle füllen. Mithilfe der Daumenkuppe die Fleischmasse in der fortlaufenden Pelle am Wurstende (nach 10–15cm) leicht aufeinanderdrücken. Dann die Wurst an beiden Enden festhalten und 5- bis 6-mal schwungvoll um sich selber drehen, damit sich die Wurst abdrehet und die Wurstenden sich verfestigen. So weiterverfahren, bis alle Würste hergestellt sind. Wurstkette mindestens 30 Minuten kühl stellen, erst dann Würste abtrennen.
3. Inzwischen für den Salat Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser knapp gar kochen. Kartoffeln abgießen, pellen und in Scheiben schneiden.
4. Lauchzwiebeln putzen, in feine Ringe schneiden und in einem Topf in 1 EL Öl andünsten. Mit Fond und Essig ablöschen, aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Sud mit Senf, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und über die Kartoffeln gießen. Den Salat mindestens 60 Minuten durchziehen lassen, dabei gelegentlich durchschwenken.
5. Inzwischen die Radieschen putzen, waschen, fein schneiden bzw. hobeln. Radieschen leicht salzen und zuckern. Kresse vom Beet schneiden. Salat mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken, das restliche Öl (3 EL) unterheben. Kartoffelsalat mit Radieschen und Kresse nach Belieben in 4 Gläser schichten oder auf Tellern anrichten.
6. Zum Servieren Würste in einer Pfanne in Olivenöl bei mittlerer Hitze in ca. 5 Minuten rundum braun braten. Würste evtl. mit einer feinen Fleischgabel mehrmals anpiken, damit sie nicht platzen. Merguez auf Küchenpapier abtropfen lassen.
7. Für den Senfschaum Fond sowie Sahne erhitzen. Beide Senfsorten sowie Butter mit dem Pürierstab untermixen. Schaum mit Salz abschmecken und zusammen mit den Merguez und dem Kartoffelsalat servieren.

**Zeiten:**

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten  
plus Wartezeit: mind. 90 Minuten

**Dazu passt:** ein naturtrübes Kellerbier

**Aus der Ausgabe 11/15 „Lust auf Genuss“ – von der Redaktion zubereitet.**

*Lust auf*  
**Genuss**