



**| Kerner's Köche – Menü am 21.10.2017 „Herbstliche Genüsse“ |
Mit Alexander Herrmann, Nelson Müller, Ludwig Heer, Maria Groß**



Vorspeise: Alexander Herrmann

**Gekneteter Spitzkohlsalat mit gebratener Blutwurst
und Sauerrahm**

Zutaten für 4 Personen

- Für den Spitzkohlsalat:** Die äußeren Blätter vom Spitzkohl entfernen, diesen vierteln, den Strunk rauschneiden und in möglichst feine Streifen schneiden. Mit einer Prise Salz und Zucker vermengen und im Anschluss kräftig mit den Händen kneten.
- 1 junger, grüner Spitzkohl, mittelgroß
1 Bund Schnittlauch
150 g Cashewkerne, ungesalzen
200 ml Rapskernöl
100 ml Weißweinessig
Salz
Zucker
Pfeffer
- Die Cashewkerne in einer Auflaufform im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft für 10-12 Minuten hellbraun rösten, herausnehmen und grob zerstoßen.
- Den Schnittlauch fein schneiden.
- Den gekneteten Kohl mit Schnittlauch, Rapsöl und Weißweinessig vermengen, ggf. mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken und kurz ziehen lassen. Zuletzt die gerösteten Cashewkerne unterheben.
- Für die gebratene Blutwurst:** Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Die Blutwurst in ca. 1 cm dicke Tranchen schneiden, in Mehl wenden und in einer großen Pfanne mit heißem Butterschmalz von beiden Seiten knusprig ausbraten. Die Butter und die Thymianblättchen dazugeben, aufschäumen lassen, herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
- 400 g Blutwurst
½ Bund Thymian
3 EL Mehl
2 EL Butterschmalz
1 EL Butter
- Für den Sauerrahm:** Den Sauerrahm mit scharfem Senf, Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken.
- 250 ml Sauerrahm, stichfest (oder Crème fraîche)
2 Zitronen
4 EL scharfer Senf
Salz, Pfeffer
- Den Spitzkohlsalat auf den Tellern anrichten und die Blutwurst darauf legen. Den Sauerrahm nach Belieben auf die Teller geben und die restliche Butter aus der Pfanne über den Salat träufeln.