Rookworst (geräucherte Wurst) „Spezial" mit Endivieneintopf und Mayonnaise mit geräuchertem Knoblauch

Zutaten

4

- 4 Rookworsten (geräucherte Wurst)
- 600 g mehlig kochende Kartoffeln
- 50 ml Milch
- 250 g Endivien
- 125 g Speckwürfel
- 100 g Mayonnaise
- 50 g getrocknete Zwiebel
- 50 g Knusperspeck
- 25 g Crème fraîche
- 15 g Butter
- 5 g Bresc Bresc Smoked garlic puree
- 60 g Bresc Mushroom mix (Pilz-Mix)
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. 20 Minuten kochen lassen und abgießen. Die Speckwürfel braten, bis sie braun und knusprig sind. Milch, Pilzmischung und Butter zu den Salzkartoffeln geben und zu Püree stampfen. Die Pfanne mit dem Kartoffelpüree bei schwacher Hitze wieder aufstellen und die Endivie dazugeben. Die Crème fraîche dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mayonnaise mit dem geräucherten Knoblauchpüree verrühren. Den Knusperspeck zusammen mit den getrockneten Zwiebeln im Mixer Mixer feinhaken. Die geräucherte Wurst erhitzen und einschneiden. Die geräucherte Wurst mit dem Eintopf füllen und mit der Mayonnaise garnieren. Mit der Mischung aus gerösteter Zwiebel und Knusperspeck bestreuen.