

## Kartoffelfocaccia mit Schwarzwälder Räucherschinken und Wildkräutersalat nach Frank Buchholz

### Zutaten für 4 Personen:

#### *Kartoffelfocaccia:*

225 g gekochte Kartoffeln,  
vorwiegend festkochend  
450 g Mehl  
190 ml Wasser  
60 ml Milch  
15 g Hefe  
12 g Salz  
1 EL getrockneter Thymian  
etwas getrockneter  
Thymian zum Bestreuen  
Olivenöl

#### *Wildkräutersalat:*

100g Wildkräutersalate  
(z.B. Pimpernelle, Kerbel,  
Brunnenkresse), geputzt  
50 g Frisée, geputzt

#### *Dressing:*

150 ml mildes Olivenöl  
100 ml Rapsöl  
65 ml heller Balsamico-  
Essig  
35 g Senf, mittelscharf  
30 ml Wasser  
50 g Zucker

Schwarzwälder  
Räucherschinken, in dünne  
Scheiben geschnitten

Meersalz  
Pfeffer a. d. Mühle



### Zubereitung:

Die gekochten Kartoffeln im noch warmen Zustand durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Hefe in lauwarmer Milch auflösen und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes tieferes Blech setzen, mit etwas Olivenöl beträufeln und den Teig mit den Händen gleichmäßig verteilen, so dass er ca. 3 cm hoch aufliegt. Mit etwas getrocknetem Thymian bestreuen und an einem warmen Ort ca. 45 – 60 Minuten gehen lassen. Das Focaccia sollte danach um zwei Drittel aufgegangen sein. Anschließend das Brot im vorgeheizten Backofen bei 175° C für 20 – 25 Minuten goldgelb backen.

Für das Dressing alle Zutaten bis auf das Olivenöl in einen Mixer geben, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Während der Mixer läuft, das Olivenöl nach und nach einfließen lassen bis eine Emulsion entsteht. Den Wildkräutersalat mit etwas Dressing marinieren.

### Anrichten:

Focaccia in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit dem Schwarzwälder Räucherschinken belegen und mit dem Wildkräutersalat servieren.