

Kartoffelsalat mit Kräuter-Mayonnaise

Zutaten (für 4 Personen):

- 800 Kartoffeln
- 3 Lorbeerblätter
- 10 Kümmel
- Salz
- 0.5 Zwiebel
- 125 Cornichons
- 1 Radieschen
- 2 Staudensellerie

Die Kartoffeln gründlich waschen, in einen ausreichend großen Topf geben, Salz, Lorbeer und Kümmel hinzufügen, aufkochen und zugedeckt je nach Größe circa 25 Minuten köcheln lassen. Den Garpunkt der Kartoffeln durch Einstechen mit einem Messer prüfen. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und noch warm pellen, zum Abkühlen zur Seite stellen.

Die rote Zwiebel abziehen und fein würfeln, die Cornichons in dünne Scheiben schneiden. Die Radieschen und den Staudensellerie in Scheiben hobeln oder schneiden.

Zutaten für die Kräutermayonnaise:

- 1 Ei
- 1 Senf
- 50 Schmand
- Salz
- 30 Apfel-Essig
- 50 Gemüsefond
- 150 Pflanzenöl

Das Ei in kochendem Wasser 5 Minuten kochen, abgießen, abschrecken, pellen und in ein hohes, schmales Gefäß geben.

Den Senf, den Schmand, etwas Salz, den Essig, den Gemüsefond und die Hälfte des Pflanzenöls hinzufügen, mit einem Pürierstab gut mixen, das restliche Pflanzenöl langsam dazugeben und abschmecken.

Den Kartoffelsalat fertigstellen:

- 3 Dill
- 0.5 Schnittlauch
- 1 Gartenkresse

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden, mit allen Zutaten und der Kräutermayonnaise vorsichtig mischen und erneut abschmecken.

Der Salat sollte mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr ruhen. Noch besser ist es, ihn am Vortag zuzubereiten. Kurz vor dem Servieren die frischen, fein geschnittenen Kräuter dazugeben.

Köstliche Abwandlungen:

- mit Avocado, Tomaten, Basilikum und etwas Zitronensaft
- nach Hausfrauenart mit Apfel und Salatgurke
- mit weißem und grünem Spargel

Sendung/Quelle: So schön wird Weihnachten

Sendetermin: 14.12.2019

Koch/Köchin: Hannes Schröder

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen