

Nelson Müller | Kartoffel-Salat aus dem Osten

Zutaten für 4 – 5 Personen:

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 1 Glas Spreewälder Gewürzgurken
- 2 EL Mais aus der Dose
- 2 EL Erbsen (TK)
- ¼ rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- 1 säuerlichen Apfel
- 300g gut geräucherten Kochschinken
- Essigwasser
- Salz
- Pfeffer

Für das Dressing:

- 3 Eigelb
- 1 EL Bautzner Senf, scharf
- 1 EL Crème fraîche
- 1 TL Joghurt
- Sonnenblumenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Schnittlauch
- Blattpetersilie
- Dill
- Kapuzinerkresse
- Gewürztangetes (kleine Studentenblumen mit Zitronen- oder scharf würzigem Geschmack)
- eventl. Apfelsaft

Zubereitung:

Kartoffeln mit Schale kochen. Die heißen Pellkartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Dann noch auf die warmen Kartoffelscheiben die Brühe der Gurken schütten. Die so marinierten Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebel und Möhre in kleine Stücke schneiden und mit ein wenig leichtem Essigwasser, einer Prise Salz und Zucker andünsten. Flüssigkeit nach Belieben über den Kartoffel-Salat geben. Den Apfel, oder ein Stück davon und 3 - 4 Gewürzgurken klein schneiden und unter die Kartoffeln heben.

Zubereitung Dressing (während die Kartoffeln kochen)

Eigelb, Senf, Crème fraîche und Joghurt schön aufschlagen. Dann ganz langsam das Öl unterschlagen, bis es eine homogene Masse wird. Mit den Gewürzen abschmecken.

Den in kleinere Streifen geschnittenen Kochschinken auf die noch warmen Kartoffeln verteilen und das Salat-Dressing ganz leicht unterrühren. Warm deshalb, damit die Kartoffeln die verschiedenen Noten aufsaugen.

Dann frische Kräuter unterrühren, Dill oder/und verschiedene Kräuter aus dem Gewächshaus zum Garnieren nehmen. Den Apfelsaft haben wir, wenn der Salat am Ende zu fest wird, oder nicht pikant genug ist. Bei Bedarf nachwürzen.

Rezept: Nelson Müller

Quelle: ZDFzeit