

Getrübelter Kartoffelsalat

Zutaten (für 4 Personen):

- 800 Kartoffeln
- 3 Lorbeerblätter
- 10 Kümmel
- Salz
- 0.5 Spitzkohl
- 1 Zitrone
- Pfeffer
- 1 Sellerie
- Muskat

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.

Den Spitzkohl putzen und in feine Streifen schneiden. Die Zitrone auspressen. Den Spitzkohl mit 1 Esslöffel des Zitronensaftes (Rest bitte für das Dressing aufheben), Salz, Pfeffer und etwas Öl gut durchkneten.

Den Sellerie schälen, in gleichmäßige, ungefähr ½ cm breite und 3 cm lange Stifte schneiden, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Auf einem Blech im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad (Ober- /Unterhitze) circa 8 Minuten rösten, abkühlen lassen.

Zutaten für die Salatsoße:

- 1 Ei
- 1 Senf
- 120 kaltes Pflanzenöl
- 50 Gemüsefond
- 50 Crème fraîche
- 2 Trüffelpaste
- 1 Trüffelöl

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

Den Senf, den Gemüsefond, etwas Salz, den restlichen Zitronensaft und die Hälfte des Pflanzenöls zufügen, mit einem Pürierstab gut mixen, das restliche Pflanzenöl langsam hinzufügen.

Zum Schluss die Crème fraîche, die Trüffelpaste und das Trüffelöl unterrühren und abschmecken.

Den Kartoffelsalat vollenden:

- 2 Äpfel
- 0.5 Petersilie
- 1 Gartenkresse

Die abgekühlten Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit den Spitzkohlstreifen und gerösteten Selleriestiften vermengen. Die Salatsoße darübergeben und vorsichtig vermischen.

Der Salat sollte mindestens 4 Stunden vor dem Verzehr ruhen. Noch besser ist es, ihn am Vortag zuzubereiten.

Kurz vor dem Servieren die Äpfel waschen, in feine Spalten schneiden und mit der fein geschnittenen Petersilie und der Kresse dazugeben.

Sendung/Quelle: So schön wird Weihnachten

Sendetermin: 14.12.2019

Koch/Köchin: Hannes Schröder

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