

Marktfrisch | Bunter Kartoffel-Salat mit Ei und Blüten

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg festkochende Kartoffeln, z.B. Annabelle
- 1 große Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch, fein gehackt
- 1 Bund Radieschen, geviertelt
- 1 Salatgurke, geschält und entkernt, dann grob gewürfelt
- 1 Bund oder 3 Stangen (je nach Geschmack) Frühlingslauch, in Ringe geschnitten
- 1 rote Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 1 TL Zucker
- Salz
- Pfeffer
- etwas getrockneter Majoran
- 4 gekochte Eier
- 1 TL gemahlener Kümmel (am besten frisch im Mörser zermahlen)
- Petersilie, Schnittlauch, Kresse, Borretsch, Sauerampfer und Pimpernelle, alles gehackt
- 1 EL Senf
- 100 ml Weißweinessig / weißer Balsamico
- 100 ml Rapsöl

Zubereitung:

Kartoffeln kochen und etwas auskühlen lassen.

Zwiebel und Knoblauch glasig anschwitzen. Zerstoßenen Kümmel und Majoran dazugeben und kurz dünsten, mit Weißwein ablöschen, mit Pfeffer und Salz würzen.

Kartoffeln möglichst heiß schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Für die Vinaigrette Senf, Zucker und Essig glattrühren und das Öl in einem dünnen Strahl dazugeben, bis eine leichte Bindung entsteht. Vinaigrette mit Zwiebeln und Frühlingslauchringen zu den Kartoffeln geben und gut mischen. Radieschen und Gurken hinzufügen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und mindestens 2 – 3 Stunden kühl stellen.

Vor dem Anrichten nochmals abschmecken und gut die Hälfte der gehackten frischen Kräuter untermischen. Mit Ei, roten Zwiebelringen und den restlichen Kräutern dekorieren und zuletzt die Blüten obenauf.

Rezept: Frank Brunswig

Quelle: Marktfrisch vom 25.08.2022

Episode: Kochkurs im Freilichtmuseum in Bad Sobernheim