

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten



Kartoffelsalat

Zutaten

- 1,2 kg festkochende Kartoffeln
- Salz
- 1 Zwiebel
- 3 EL Olivenöl
- 150 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Weißweinessig
- Pfeffer
- 150 ml Öl (z. B. Sonnenblumenöl)
- 1 Ei (Kl. M)
- 1 TL Senf
- 1 EL saure Sahne
- 3 EL Gewürzgurkensud
- 10 Radieschen
- 4 Gewürzgurken
- ½ Beet Kresse

Zubereitung

1. Kartoffeln gründlich waschen und 20 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Zwiebel fein würfeln und im Olivenöl glasig dünsten. Gemüsebrühe und Essig zugeben, erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Die Essigmarinade darüber verteilen, vorsichtig mischen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.
2. Öl mit Ei, Senf und 1 Prise Salz in ein schmales, hohes Gefäß geben und mit dem Schneidstab zu einer Mayonnaise mixen. Dabei den Schneidstab langsam von unten nach oben ziehen. Saure Sahne und Gewürzgurkensud untermischen.
3. Radieschen putzen und waschen. Radieschen und Gewürzgurken in dünne Scheiben schneiden.
4. Vom Kartoffelsalat eventuell etwas Marinade abgießen. Dann Mayonnaise, Radieschen und Gurken unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kresse vom Beet schneiden und über den Salat streuen.

Für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Minuten (plus Marinierzeit)