

Kartoffel-Bärlauch-Salat

Für 2 Personen

4 mittelgroße Kartoffeln	1/2 Bund glatte Petersilie	1 Bund Bärlauch
300 g Sauerrahm	2 Schalotten	150 ml Gemüsebrühe
2 EL Weißweinessig	3 EL Sonnenblumenöl	1 EL Senf
Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker	

Kartoffeln kochen und anschließend pellen. Petersilie und Bärlauch abspülen und trockenschüttern. Die Kräuterblätter mit dem Sauerrahm in einem Cutter zu einem Brei pürieren. (Diese Paste schmeckt beispielsweise auch zu Nudeln oder Frischkäse). Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. Gemüsebrühe aufkochen und die Schalottenwürfel darin kurz blanchieren. Alles über die Kartoffelscheiben gießen. Essig, Öl, Senf, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker zu einer Vinaigrette rühren und unter die Kartoffeln mischen. Zuletzt 2 EL der Bärlauchpaste unterrühren, den Kartoffelsalat gut vermischen und noch mal abschmecken. Zum Salat passt sehr gut eine geräucherte Entenbrust oder eine Bratwurst.

Iris Precht-Hallé Dienstag, 24. März 2009