

Dekonstruierter mediterraner Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

Für den Kartoffelsalat:

8 Drillinge	1 grüne Zucchini	1 gelbe Zucchini
6 Kapernäpfel	6 braune Champignons	1 rote Snack Paprika
1 gelbe Snack Paprika	1 orangene Snack Paprika	100 ml dunkler Balsamicoessig
100 ml weißer Balsamico	100 ml trockener Weißwein	edelsüßes Paprikapulver
Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für das Dressing:

100 g Crème-fraîche	50 ml Sahne	3 TL Dijonsenf
Salz	Pfeffer	

Für den Porree:

1 dicke Stange Porree

Für die Tomaten-Tapenade:

125 g halbgetr. Tomaten	50 g kleine Kapern	1 Knoblauchzehe
Salz	Pfeffer.	

Für die Zwiebelmarmelade:

2 rote Zwiebel	100 ml trockener Rotwein	125 g brauner Zucker
Salz		

Für das Pesto:

1 Bund Basilikum	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	30 g Parmesan
30 g Pinienkerne	50 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Oliven-Kaviar:

10 grüne Oliven	3 kleine Sardellen	2 Zweige Bohnenkraut
2 EL Olivenöl		

Für die Garnitur:

6 Kirschtomaten	2 Stangen Frühlingszwiebel	50 g Parmesan
1 Beet rote Daikonkresse	1 Beet grüne Daikonkresse	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	2 Zweige Salbei	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen, in gleichgroße Würfel schneiden, mit Sonnenblumenöl benetzen und Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Kartoffelwürfel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und für 20 Minuten im Ofen garen.

Kapernäpfel in heißem Fett frittieren.

Paprika waschen, trockentupfen, von Trennhäuten und Kernen befreien und gleichmäßig würfeln. Kurz in Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zucchini waschen, trockentupfen und anschließend in feine Streifen hobeln. Weißwein und weißen Balsamico miteinander vermengen und die Zucchiniestreifen darin marinieren. Anschließend die marinierten Zucchiniestreifen zusammenrollen.

Knoblauch abziehen und fein schneiden. Champignons putzen und im Ganzen in Sonnenblumenöl in einer Pfanne braten. Mit Balsamico ablöschen und kurz einkochen lassen. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Dressing:

Alle Zutaten zu einem Dressing vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing in eine Quetschflasche füllen und den Teller mit verschieden großen Punkten dekorieren.

Für den Porree:

Porree waschen und putzen. Stange in gleichgroße 5 cm lange Stücke schneiden, aushöhlen und anschließend in Salzwasser kurz blanchieren.

Porree eiskalt abschrecken und mit Tomaten-Tapenade und Olivenkaviar füllen.

Für die Tomaten-Tapenade:

Knoblauch abziehen und grob schneiden. Tomaten, Kapern und Knoblauch mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Zwiebelmarmelade:

Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Zwiebelwürfel in braunem Zucker karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Nach Geschmack salzen.

Für das Pesto:

Pinienkerne rösten. Parmesan grob reiben. Kräuter waschen, trockenwedeln und grob zupfen. Alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einem Pesto mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Oliven-Kaviar:

Oliven und Sardellen sehr fein schneiden. Bohnenkraut waschen, trockenwedeln und ebenfalls fein schneiden. Oliven, Bohnenkraut, Sardellen und Olivenöl miteinander vermengen.

Für die Garnitur:

Parmesan grob reiben. Kirschtomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Frühlingszwiebeln putzen und mit einem scharfen Messer zu kleinen Fächern der Länge nach aufschneiden. Kräuter waschen und grob zupfen. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden.

Alles für die Garnitur verwenden.

Petra Fischer am 13. März 2024