

Wildkräuter-Salat

Für zwei Personen

50 g Wildkräuter	3 Zweige glatte Petersilie	3 Halme Schnittlauch
3 Zweige Dill	3 Zweige Kerbel	3 Zweige Pimpinelle
1-2 vorw. festk. Kartoffeln	1 Zitrone	50 ml Sherryessig
2 TL Agavendicksaft	100 ml neutrales Öl	1-2 EL Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Wildkräuter waschen und trockentupfen bzw. trockenwedeln. Ggf. etwas zupfen.

Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und im Salzwasser weichgaren. Abseihen und kurz ausdampfen lassen. Kartoffel in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer fein pürieren. Dabei nach und nach mit Wasser verdünnen, damit es sich besser mixen lässt. Mit Essig, Agavendicksaft, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verarbeiten und abschmecken.

Petersilie, Schnittlauch, Dill, Kerbel, Pimpinelle abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und unterheben. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben und unter die Vinaigrette rühren.

Vinaigrette vor dem Servieren über die Wildkräuter geben und mit Blüten garnieren.

Tamara Hesselmann am 23. August 2022