

Gemüse im Bierteig, Remoulade, Kartoffel-Speck-Salat

Für zwei Personen

Für den Kartoffelsalat:

3 mittelg. festk. Kartoffeln	50 g geräuch. Bauchspeck	1 Essiggurke
$\frac{1}{2}$ saurer Apfel	1 kleine Zwiebel	125 ml Rinderfond
3 EL Tafelessig	$\frac{1}{2}$ TL Dijonsenf	2,5 EL neutrales Pflanzenöl
2 Zweige glatte Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ EL Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL schwarzer Pfeffer	

Für das Gemüse im Bierteig:

$\frac{1}{2}$ Knollensellerie	$\frac{1}{2}$ Blumenkohl	2 Eier
100 ml Bier	100 g Weizenmehl	2 EL Sonnenblumenöl
Öl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Mayonnaise:

1 Ei	1 TL Dijonsenf	100 ml Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Remoulade:

2 Essiggurken	1 EL Kapern	1 Zitrone, Saft
1 Ei	1 kleine Zwiebel	1 EL griech. Joghurt
1 EL Crème fraîche	3 EL der selbstg. Mayonnaise	1 TL Dijonsenf
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffelsalat:

Die Kartoffeln schälen, in gleichmäßige Würfel schneiden und in Salzwasser garkochen. Speck würfeln und in einer Pfanne auslassen und kross braten. Anschließend zu den Kartoffeln geben. Kräuter waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Apfel schälen und fein schneiden. Zwiebel abziehen, halbieren und in Halbmonde schneiden. Essiggurken fein würfeln.

Aus Fond, Essig, Öl und Senf ein Dressing herstellen und mit den Kräutern, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dressing zum Salat geben, vermengen und bis zum Servieren ziehen lassen.

Für das Gemüse im Bierteig:

Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Sellerie schälen. Gemüse waschen. Sellerie in kleine Rechtecke schneiden, Blumenkohl in Röschen. Gemüse kurz in Salzwasser blanchieren, anschließend abschrecken. Aus den restlichen Zutaten einen glatten Teig rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Gemüse durch den Bierteig ziehen und in der Fritteuse goldgelb ausbacken. Vor dem Servieren auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für die Mayonnaise:

Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb und Senf mit einer Prise Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß verrühren. Tröpfchenweise nun das Öl einträufeln lassen und mit Hilfe eines Pürierstabs zu einer Mayonnaise hochziehen.

Für die Remoulade:

Ei ca. 10 Minuten hart kochen. Anschließend das Ei abschrecken, pellen und fein würfeln. Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln. Essiggurken ebenfalls sehr fein würfeln. Kapern fein hacken. Schnittlauch waschen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Joghurt, Crème fraîche, Senf und Mayonnaise miteinander verrühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch, Essiggurken, Kapern, Zwiebel und Ei hinzugeben und nochmals vermengen.

Helene Mayrwöger-Heinetzberger am 08. Februar 2024