

Kartoffel-Salat

Für 4 Personen

600 g Salatkartoffeln	50 ml Balsamico bianco	200 ml Geflügelfond
1 EL Senf, feinscharf	6 EL Pflanzenöl	2 EL Schnittlauchröllchen
2 Schalotten	70 g Bacon	Butterschmalz, Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln kochen und anschließend schälen. In gleichmäßige Scheiben schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen, den Speck würfeln und darin knusprig und goldbraun braten. Schalottenwürfel zugeben, kurz mit anschwitzen, mit Balsamico ablöschen und mit dem Fond auffüllen. Alles etwas einkochen lassen, den Senf einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die heiße Marinade und das Pflanzenöl auf die Kartoffelscheiben geben und gut durchmischen. Den Salat mit dem Schnittlauch mischen; nochmals kräftig abschmecken.

Johann Lafer am 12. Dezember 2008