

Gekräuterter Kartoffel-Salat

Für das Pesto:

30 g gem. Kräuterblätter	50 g Petersilie)	Salz
1 EL geröst. Mandelblättchen	½1 kl. Sch. Knoblauchzehe	1 Msp. gerieb. Ingwer
1 Msp. Zitronen-Abrieb	50 ml Hühnerbrühe	5 EL Öl
mildes Chilisalz		

Für den Salat:

1 kg festk. Kartoffeln	Salz	1 kleine rote Zwiebel
350 ml Hühnerbrühe	3 EL Weißweinessig	12 TL Dijon-Senf
mildes Chilisalz	Zucker	2 Frühlingszwiebeln
2 Blätter Endiviensalat	5 Radieschen	

Für das Pesto:

die Kräuter waschen und trocken tupfen. Die Petersilie waschen und in kochendem Salzwasser etwa 1 Minute blanchieren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Mit den Händen das übrige Wasser ausdrücken und die Blätter klein schneiden.

Die übrigen Kräuter fein hacken. Petersilie und Kräuter mit Mandelblättchen, Knoblauch, Ingwer und Zitronenschale in den Blitzhacker geben. Brühe und Öl hinzufügen, alles mit Chilisalz würzen und zu einer feinkörnigen Paste pürieren.

Für den Salat:

die Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser etwa 40 Minuten weich garen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und möglichst heiß pellen. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und noch heiß weiter verarbeiten.

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Brühe erhitzen, mit Essig und Senf in einem hohen Rührbecher mischen, mit Chilisalz und 1 Prise Zucker würzen und 1 Handvoll Kartoffelscheiben mit dem Stabmixer untermixen. Das Dressing nach und nach unter die Kartoffelscheiben mischen, sodass die Flüssigkeit vollständig gebunden ist. Anschließend die Zwiebelwürfel mit etwa 3 EL Pesto (Rest anderweitig verwenden) untermischen und den Salat nochmals abschmecken.

Alfons Schuhbeck am 02. Februar 2021