

Kartoffel-Salat 2000

Für 6 bis 8 Portionen:

1 kg festk. Kartoffeln	100 ml trockener Weißwein	1 bis 2 El Weinessig
400 g Zwiebeln	2 bis 3 Knoblauchzehen	1 Bund Staudensellerie (400 g)
4 El Olivenöl	100 g eingel. getr. Tomaten	2 kleine Äpfel
1 Bund Basilikum	Salz, Pfeffer	

Kartoffeln schälen, in etwa einen Zentimeter große Würfel schneiden. In einer großen Deckelpfanne in nur leicht erhitztem Öl andünsten, zwischendurch schwenken oder umrühren, bis die Kartoffelwürfel leicht glänzen. Mit Wein ablöschen, bei geringer Hitze zugedeckt etwa zehn Minuten bissfest garen. Zwiebeln pellen und klein würfeln, Knoblauch in Scheibchen hobeln, Staudensellerie in Streifen schneiden. Die Äpfel ungeschält würfeln, die Tomaten fein, das Basilikum grob hacken. Alles mit den Kartoffelwürfeln vermischen. Mit Salz, Pfeffer und mit Essig abschmecken.

Tipps:

Der große Vorteil unserer Salatzubereitung: Die Kartoffelwürfel - man kann natürlich auch Scheiben schneiden - bleiben durch das Garen in Wein oder säuerlichem Saft besonders gut in Form und appetitlich knackig.

Die Zutaten können Sie nach Gusto variieren. Hier eine mediterrane Version des Salats: Würfeln Sie Zwiebeln und rote, grüne und gelbe Paprikaschoten. Lassen Sie das Gemüse eventuell wenige Minuten mitgaren. Zum Schluss geben Sie noch eine klein geschnittene Fleischtomate und etwas Thymian hinzu und runden den Geschmack mit etwas Knoblauch und einigen schwarzen Oliven ab.

Eine Version mit Vorgeschmack auf das Frühjahr: Garen Sie die Kartoffelwürfel ohne weitere Zutaten im Wein und geben Sie zum Schluss außer Pfeffer und Salz jede Menge fein gehackte frische Kräuter oder auch Brunnenkresse, Löwenzahn oder Rukola dazu.

Als Beilage zum Kartoffelsalat 2000 eignen sich nicht nur Würstchen und Co. Probieren Sie einmal kalten Räucherfisch, warmen Ziegenkäse oder gehobelten Pecorino.

Als Beilage zu Wild sollten Sie die Kartoffeln in Rot- oder Portwein garen und dem Ganzen eine süß-pikante Note verleihen. Zum Beispiel mit in Streifen geschnittenen getrockneten Feigen und etwas geriebenem Ingwer.

test Januar 2001