

Frankfurter Grüne Sauce mit Pellkartoffeln

Für 4 Personen

1 kg festk. Kartoffeln	Meersalz	4 hartgekochte Eier
2 EL Zitronensaft	1 EL scharfer Senf	2 EL Speiseöl
3 EL Sauerrahm	Pfeffer	1 Prise Zucker
1 Bund traditioneller Kräutermix		

Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und abtropfen lassen.

Kartoffeln in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken, etwas Salz zugeben und zugedeckt aufkochen. Kartoffeln garen.

Inzwischen Eier schälen, halbieren und die Eigelbe auslösen.

Eigelb durch ein feines Sieb streichen.

Eigelb mit Zitronensaft, Senf, Öl und Sauerrahm glatt verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Kräuter abrausen, trocken schütteln und die groben Stiele entfernen.

Kräuter mit einem großen Kochmesser sehr fein hacken und unter die angerührte Sauce mischen.

Kartoffeln abgießen, im heißen Topf auf der noch heißen Herdplatte unter Rütteln gründlich abdampfen lassen.

Kartoffeln nach Belieben abziehen und mit der Grünen Sauce anrichten. Tipp: Wer mag, hackt das gegarte Eiweiß sehr fein und mischt es einfach mit unter die Grüne Sauce.

Vincent Klink am 22. Juni 2017