

Bratkartoffel-Salat

Für zwei Personen

10 kleine Kartoffeln	1 Salat	1 Schalotte
2 Zweige Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie	1 Sardelle
6 Scheiben Bacon	1 kleines Stück altes Brot	1 EL Senf (mittelscharf)
1 EL Senf (grob)	1 EL Crème-fraîche	100 ml Gemüsebrühe
150 ml Rapsöl (kaltgepresst)	50 ml Olivenöl	2 EL Butterschmalz
Weißweinessig	Zucker	Salz
schwarzer Pfeffer		

Das altbackene Brot mit einer Aufschnittmaschine in möglichst dünne Scheiben schneiden, flach nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit wenig Olivenöl beträufeln. Die Speckscheiben ebenfalls nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und beides im Backofen bei 160 Grad Umluft circa zwölf bis 15 Minuten hellbraun und knusprig rösten.

Die Brotchips anschließend mit einer kleinen Prise Salz würzen und alles auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Alternativ dazu kann der Speck auch in der Pfanne ohne Fett, bei wenig Hitze, langsam knusprig gebraten und anschließend auf Küchenkrepp abgetropft werden. Die Speckchips kräuseln sich hierbei zwar etwas stärker, da sie später aber ohnehin in grobe Stücke zerbrochen werden, ist das unproblematisch.

Die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser bei wenig Hitze gar köcheln. Anschließend etwas auskühlen lassen, halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in eine mit Butterschmalz gefettete Pfanne legen und bei wenig Hitze langsam für circa 20 Minuten ringsum knusprig braun braten. Die Schalotte schälen und in Würfel schneiden und die Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Beides zu den Kartoffeln geben, gut durchschwenken, kurz mit anschwitzen und die Pfanne vom Herd nehmen.

Den Senf, die Crème Fraîche, die Brühe und einen Schuss Essig in einer Schüssel verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und unter ständigem Rühren 100 Milliliter Rapsöl einlaufen lassen, bis das Senfdressing eine cremige Konsistenz hat.

Die Petersilienblätter von den Zweigen zupfen, mit einer Sardelle, einer Prise Salz, sowie je einem Schuss Raps- und Olivenöl in einen kleinen Mixbecher geben und mit Hilfe eines Pürierstabes schnell zu einem Kräuteröl mixen.

Den Salatkopf unter fließendem, kaltem Wasser abspülen, ausschütteln und durch den Strunk hindurch in Segmente schneiden. Je nach Größe des Salatkopfes entweder vierteln oder sechsteln. Den Strunk dabei etwas abschneiden, aber nicht vollständig entfernen, sodass die einzelnen Blätter nicht auseinanderfallen.

Anschließend das Senfdressing zwischen die Salatblätter träufeln und die Segmente auf zwei Tellern anrichten. Die gebratenen Kartoffeln samt Schalottenwürfel, sowie die Speck- und Brotchips in die Zwischenräume stecken und das Ganze mit dem Petersilienöl beträufeln.

Alexander Herrmann am 31. März 2015