

Räucher-Kartoffel-Salat

Für 6–8 Personen

1,5 kg festkochende Kartoffeln	750 g grüner Spargel	4 Ziegenfrischkäsetaler)
100 ml Gemüsebrühe	Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	4 El Apfelessig	6 El Olivenöl
1 Bund Kerbel		

Kartoffeln waschen und mit Wasser bedeckt als Pellkartoffeln ca. 20 Minuten garen. Abgießen, abkühlen lassen und pellen.

Inzwischen die trockenen Enden vom Spargel abschneiden und den Spargel in reichlich kochendem Salzwasser 4 Minuten blanchieren. Abgießen, in kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Die Kartoffeln zusammen mit den Käsetalern in einen Räucherofen geben und ca. 15 Minuten räuchern.

Den Spargel in 3 cm große Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Brühe, Salz, Pfeffer, Muskat und Essig würzen. Olivenöl untermischen. Kerbel fein hacken und untermischen.

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und unter den Spargel mischen. Am besten 30 Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren den Ziegenfrischkäse über den Salat zupfen.

Tim Mälzer am 17. 12. 2011