

Hier und heute



Kartoffel-Landgurkensalat mit Radieschen und Meerrettich

Die perfekte Beilage für ein Schnitzel ist ein selbstgemachter Kartoffelsalat. Unser Koch Alexander Wulf macht ihn mit Landgurken, Radieschen und Meerrettich. Das Dressing gibt er heiß über die Kartoffeln und verfeinert es mit geschnittenen Kräutern.

Rezept

Kartoffel-Landgurkensalat mit Radieschen und Meerrettich

von Alexander Wulf, für zwei Personen

Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 3 Landgurken (kleine Gurken)
- 3 Schalotten, in feine Würfel geschnitten
- 1 EL mittelscharfen Senf
- 300 ml Geflügelfond
- 60 ml Essig oder Limettensaft
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 1 Bund Radieschen, klein geschnitten
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Dill, geschnitten
- 2 EL Petersilie, geschnitten
- 1 TL Meerrettich als Püree aus dem Glas

Zubereitung

Kartoffeln im Salzwasser abkochen, etwas abkühlen lassen und pellen.

Anschließend in Scheiben schneiden und eine Hälfte der Öl-Portion dazu geben. Gurken schälen, entkernen längst halbieren und schneiden. Kalt zu den Kartoffeln geben und vermengen.

Die Schalotten mit dem restliche Sonnenblumenöl anschwitzen, mit Geflügel-Fond ablöschen und etwas reduzieren lassen. Mit Senf und Essig verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Meerrettich und die Radieschen dazu geben.

Das heiße Dressing über die Kartoffeln geben und vermengen. Für ca. 20 Minuten ziehen lassen. Mit Petersilie und Dill verfeinern.

Für die das besondere Etwas, frischen Meerrettich drüber reiben.