

Kartoffelsalat

Zutaten:

1kg fest kochende Kartoffeln (z. Bsp. Charlotte oder Nicola, gelagert)
nach Belieben fein geschnittene Schalotten
1 EL Senf
Pfeffer und Salz
ca. ½ dl Weissweinessig
1 dl Gemüsebouillon
1 dl Sonnenblumenöl
Schnittlauch

Die Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser kochen bis sie knapp weich sind. (Rechtzeitig Gar-Probe machen: Rutscht die Kartoffel vom Messer, wenn man sie einsticht, ist sie bald gar. Um ganz sicher zu gehen, eine Kartoffel aufschneiden).

Dann das Wasser abgiessen und die Kartoffeln schälen und einen Moment lang ausdampfen lassen. Dann die Kartoffeln in ca. ½ cm breite Scheiben schneiden und sofort noch heiss zur Sauce geben und vorsichtig umrühren.

Für die Sauce verrührt man Senf, Weissweinessig, Gemüsebouillon, Salz und Pfeffer und giesst dann das Sonnenblumenöl dazu. Alles gut miteinander aufschlagen. Die fein gehackten Schalotten bleiben besonders knackig, wenn man sie vorgängig in der Gemüsebouillon kurz aufgekocht hat.

Um das volle Aroma der Sauce aufnehmen zu können, muss der Kartoffelsalat vor dem Servieren 4 bis 6 Stunden bei Raumtemperatur ziehen. Dann fein geschnittenen Schnittlauch begeben und servieren.

Wem der Kartoffelsalat mit Mayonnaise schmeckt, der ersetzt die Hälfte des Sonnenblumenöls mit ca. 50 gr Mayonnaise.

Gut Fein wird der Kartoffelsalat auch mit frischen Gurkenrädchen und mit Dill statt Schnittlauch.

Kartoffelsalat an Salsa verde

Zutaten:

- 1 kg fest kochende sehr kleine Kartoffeln
- 2 ½ EL fein gehackter glattblättriger Peterli
- 2 EL fein gehackte Kapern
- 1 EL fein gehackte Essiggurke
- 6 Sardellenfilets
- ½ TL scharfer Senf
- 1 TL Rotweinessig
- 6-8 EL feines Olivenöl

Die Sardellenfilets ganz fein hacken und mit einer Gabel zerdrücken bis sie sämig werden. Dann die Sardellen mit dem Senf, dem Peterli, den Kapern und den Essiggurken - alles fein gehackt – gut mischen, Essig Olivenöl zufügen.

Die kleinen Kartoffel im Salzwasser knapp weich kochen, schälen und dann noch heiss zur Salsa verde geben. Vor dem Servieren 2 Stunden ziehen lassen.
