

Pellkartoffeln Rezepte

Die Besten Kartoffelsalate

Anzahl: 2 Portionen - Gattung: Gemüse, Kalt, Kartoffel, Salat

Grundzutat

300 g Gschwellti; Pellkartoffeln

Der Ländliche

1 Essl. Apfelessig
2 Essl. Olivenöl

150 g Speck, gekocht, geräuchert
1/2 Staupe Stangensellerie

Die Sauce Dazu

1 Teel. Senfkörner
1 Teel. Flüssiger Honig
Knoblauch
2 Essl. Apfelessig

5 Essl. Olivenöl
Salz
Pfeffer

Der Fernöstliche

1 Schalotte; gehackt
Basilikumblättchen
1 Teel. Wasabi-Paste japanische
- Meerrettichart

Salz
6 Essl. Weißwein
3 Essl. Olivenöl o. Erdnussöl

Der Luxuriöse

50 ml Hühnerbrühe
100 g Scampischwänze
2 Essl. Champagneressig o.
- Sherryessig

Salz
Pfeffer
4 Essl. Olivenöl

Zugegeben, mein liebster Kartoffelsalat ist auch der einfachste - derjenige mit heißer Bouillon, Zwiebeln und vielleicht noch mit gebratenem Räucherspeck. Doch es lohnt sich, speziellere, exklusivere Kartoffelsalate auszuprobieren (...). Als Grundzutat gilt für alle drei Salate: 300 Gramm ungefähr gleich große, fest kochende Kartoffeln wie Gschwellti (Pellkartoffeln) zubereiten.

Der Ländliche: Die noch warmen, ungeschälten (!) Kartoffeln schneide ich in Scheiben, besprenge sie mit einem Esslöffel Apfelessig und zwei Esslöffel Olivenöl. Ich schneide eine dicke Tranche gekochten und geräucherten Speck in nicht zu große Würfel (ca. 150 Gramm); von einer halben Staupe Stangensellerie (Bleichsellerie) verwende ich außer den zähen Fasern alles, auch die Blätter. Die Staupe wird in Scheibchen geschnitten, die Blätter werden in fingernagelgrosse Stückchen zerkleinert. Kartoffelscheiben, Schinken und Sellerie mische ich behutsam mit folgender Sauce: ein Teelöffel Senfkörner, ein Teelöffel flüssiger Honig, etwas durchgepresstem Knoblauch, zwei Esslöffel Apfelessig, fünf Esslöffel Olivenöl, Salz und Pfeffer, alles sehr gut durchgerührt. Eine halbe Stunde bei Küchentemperatur stehenlassen.

Der Fernöstliche: (...) Die geschälten Kartoffeln schneide ich in kleine Würfel, gebe sie in eine Schüssel; dazu eine gehackte Schalotte, mit der Schere fein geschnittene Basilikumblättchen und die Sauce. Die schlage ich mit dem Schwingbesen: ein Teelöffel Wasabi-Paste, Salz, sechs Esslöffel Weisswein, drei Esslöffel Sonnenblumen- oder Erdnussöl. Alles gut vermischen. Dieser Salat passt vortrefflich zu kurz gebratenen Rougetfilets (Rotbarbe).

Der Luxuriöse: Die geschälten Kartoffeln schneide ich in Scheiben, übergieße sie mit einem halben Deziliter Hühnerbrühe und lasse sie eine Viertelstunde stehen. Eine gute Handvoll Scampischwänze (ca. 100 Gramm) gebe ich für eine Minute in ganz leicht gesalzenes, kochendes Wasser, nehme den Topf vom Herd, lasse die Scampi beziehungsweise das Wasser lauwarm werden. Dann lasse ich die prächtigen Burschen abtropfen, schäle sie, zerschneide sie in kleine Stücke; zwei oder drei oder vier hebe ich ungeschält für die Garnitur auf. Zur gut verrührten Sauce, die mit den Scampistückchen unter die Kartoffeln kommt: zwei Esslöffel Champagner- oder Sherryessig, Salz, Pfeffer, vier Esslöffel Olivenöl.

Wenn ich Lust habe, streue ich etwas Kaviar über den Salat.