

Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, den 04.05.2021

Bratkartoffelsalat mit Sauerampfer-Pesto

Für 4 Personen

Zutaten

1 kg Kartoffeln, z. B. Drillinge
 etwas Salz
 300 g Spargel, grün
 2 Lauchzwiebeln
 80 ml Balsamessig
 150 ml Gemüsebrühe
 etwas Pfeffer
 etwas Zucker
 1 Knoblauchzehe
 1 Bund Sauerampfer
 1 Bund Schnittlauch
 1 EL Haselnüsse
 30 g Parmesan oder anderer Hartkäse
 80 ml Olivenöl
 6 EL Butterschmalz



Zubereitung

1. Am Tag vorher bzw. mindestens zwei Stunden vorher, Kartoffeln gründlich abbrausen evtl. abbürsten. Kartoffeln in Salzwasser ca. 10 Minuten knapp gar kochen. Abgießen, abkühlen lassen, nach Belieben die Schalen abziehen. Kartoffeln halbieren oder vierteln.
2. Spargel putzen und in ca. 5 cm. große Stücke schneiden. Lauchzwiebeln putzen und ebenfalls klein schneiden.
3. In einem Topf 60 ml Essig und Gemüsebrühe aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und etwas abkühlen lassen.
4. Knoblauch abziehen. Sauerampfer und Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und grob schneiden. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und grob hacken.
5. Sauerampfer, Schnittlauch, Knoblauch, Nüsse, Käse und Öl in einer Küchenmaschine oder mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und übrigem Essig abschmecken.
6. In einer Pfanne 2 EL Butterschmalz portionsweise erhitzen. Spargel und Lauchzwiebeln darin nacheinander von allen Seiten ca. 2-3 Minuten braten. Würzen und herausnehmen.
7. Übriges Butterschmalz erhitzen. Kartoffeln darin goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Kartoffeln, Spargel und Lauchzwiebeln in eine Schüssel geben. Mit dem Essig-Brühe-Mix sowie Sauerampfer-Pesto mischen, würzig abschmecken und etwa 30 Minuten ziehen lassen. Kartoffelsalat erneut abschmecken und servieren.
 Passt zu gegrilltem Fleisch oder Käse.

Unser Tipp: Den Kartoffelsalat, nach Belieben, mit entkernten Tomatenspalten garnieren.