

## Kartoffelsalat mit Backpflaumen in Armagnac

Kategorien: Salat, Kalt, Kartoffel, Backpflaume

Zutaten für: 1 Rezept

800	Gramm	Festkochende Kartoffeln Z.B. Sieglinde oder Bamberger Hörnchen
150	Gramm	Backpflaumen
20	ml	Armagnac
50	Gramm	Durchwachsenes Wammerl (Räucherspeck)
2		Schalotten
1	Essl.	Balsamessig
2	Essl.	Weißweinessig
1/4	Ltr.	Kalbsfond
4	Essl.	Öl
1	Essl.	Kerbelblätter; abgezupft

### Anleitung:

Die gewaschenen Kartoffeln in wenig Salzwasser in etwa 20 Minuten gar kochen. Abgießen, abdampfen lassen und schälen. Die Backpflaumen in schmale Streifen schneiden, mit Armagnac begießen, ein wenig erwärmen und mindestens 15 Minuten marinieren.

Wammerl und geschälte Schalotten in kleine Würfel schneiden. Die Speckwürfel in einer Pfanne glasig braten, dann die Schlotten dazugeben und andünsten.

Die noch warmen (!) Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und mit den Speck- Schalottenwürfeln begießen. Den Kalbsfond mit Salz und Pfeffer und den Essigsorten erhitzen, das Öl unterrühren und die Kartoffelscheiben damit begießen. Alles locker miteinander vermischen und zum Schluss die Backpflaumen samt Einweichflüssigkeit dazugeben.

Mindestens 15 Minuten durchziehen lassen und falls nötig noch einmal nachwürzen. Mit frisch abgezupften Kerbelblättern bestreut servieren.

Der leicht süßlich-würzige Kartoffelsalat ist eine harmonische Beilage zur honigglasierten Spanferkelschulter (siehe Rezept), passt aber auch gut zu Kassler oder Schinken!

### Quelle:

Rezept erfasst mit\*RK\* 22.02.2013  
von Konrad Heizmann