

Kartoffelsalat mit Grünem Spargel und Rosa Pfefferbeeren

Kategorien: Salat, Kalt, Kartoffel, Gemüse, Spargel

Zutaten für: 1 Rezept

800	Gramm	Festkochende Kartoffeln
500	Gramm	Grüner Spargel
1		Rote Zwiebel
2-3		Frühlingszwiebeln
1		Händchenvoll Kerbel oder Glatte Petersilie
2	Essl.	Pinienkerne
4	Essl.	Weißweinessig
2	Essl.	Gemüse-, Kalbs- oder Hühnerfond
		Salz, Pfeffer
4	Essl.	Bestes duftendes Olivenöl
1		Mildes aus Ligurien
2	Essl.	Rosa Pfefferbeeren

Anleitung:

Für vier bis sechs Personen:

Entweder eine ganze Mahlzeit oder eine hübsche Beilage zu gegrillten Schweinswürstchen, paniertem Schnitzel oder gebratener Leber.

Die Kartoffeln gar kochen. Den Spargel sehr sorgfältig schälen, die Stangen schräg in streichholzlange Stücke schneiden, die Spitzen erst einmal beiseite legen. Die Stangen in wenig Salzwasser fünf Minuten kochen, bevor die Spitzen zugefügt werden und alles miteinander weitere fünf Minuten bissfest gegart wird. Spargel unter eiskaltem Wasser abschrecken, um die schöne Farbe zu bewahren.

Die übrigen Salatzutaten vorbereiten: Zwiebeln schälen, die rote Zwiebel in kleine Würfel schneiden, das Weiße der Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, das Grün in zentimeterbreite Stücke. Die Kräuterblättchen von den Stielen zupfen.

Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne rösten, bis sie duften und zart gebräunt sind. Vorsicht: Ab einem bestimmten Moment geht das ganz schnell! Die Kartoffeln nur einige Minuten abkühlen lassen, dann pellen und in Scheiben schneiden.

Kartoffeln, Zwiebeln, Pinienkerne in einer Schüssel mischen. Mit Essig und Gemüsefond (oder Kalbs-/Hühnerfond) beträufeln, salzen und pfeffern. Gut durchmischen, erst dann das Öl hinzuzuließen lassen, die Spargel sowie die Kräuterblättchen und die rosa Pfefferbeeren zufügen. Erneut durchmischen und rasch servieren.

Tip: Passt auch als origineller Vorspeisensalat in einem feinen Menü!

Quelle:

Rezept erfasst mit*RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann