

Kartoffelsalat mit Mayonnaise

Kategorien: Salat, Kalt, Kartoffel

Zutaten für: 4 Personen

750	Gramm	Salatkartoffeln
		Salz, Pfeffer
1	groß.	Zwiebel
2-3	Essl.	Fleisch- oder Gemüsebrühe

FÜR DIE MAYONNAISE

1		Eigelb
2	Teel.	Senf (Dijon-Senf)
		Salz
		Weißer Pfeffer
		Cayennepfeffer
		Chilipulver oder Tabasco
6	Essl.	Öl; vorzugsweise 3 EL Geschmackloses und 3 EL Olivenöl
1	Essl.	Zitronensaft; oder heller Weinessig
		Glatte Petersilie

Anleitung:

Kartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Wenig salzen und pfeffern, mit der gehackten Zwiebel umwenden. Mit selbst gemachter Mayonnaise anmachen.

Für die Mayonnaise Eigelb und Senf mit dem Schneebesen verquirlen oder besser im Mixer oder mit dem Pürrierstab aufschlagen. Dabei salzen, aus der Mühle pfeffern und ganz nach persönlichem Geschmack ein wenig Schärfe zufügen.

Nun langsam das Öl einfließen lassen und einschlagen. Arbeitet man mit Mixer oder Pürrierstab, kann man alles gleichzeitig und die ganze Menge auf einmal in den Mixbecher füllen und aufschlagen. Die Mayonnaise gelingt garantiert, wenn alle Zutaten gleiche, nämlich Zimmertemperatur haben.

Droht die Mayonnaise beim Aufschlagen zu gerinnen, hilft ein Tropfen heißes Wasser oder ein kleiner Löffel Senf.

Tipp: Wer die Mayonnaise sehr kräftig liebt, nimmt ausschließlich Olivenöl (vorzugsweise eine mildere Sorte, etwa aus Ligurien), wer dessen fruchtig-würzigen Geschmack weniger mag, wählt ein weniger ausgeprägt schmeckendes oder ein neutrales Pflanzenöl (zum Beispiel kalt gepresstes Sonnenblumenöl). Und wer Kalorien sparen will, macht eine -schlanke" Mayonnaise, indem er das ganze Ei zum Aufschlagen nimmt und die Hälfte des Öls durch mageren Quark oder Joghurt ersetzt.

Varianten: Man kann auch vorwiegend fest kochende oder sogar mehlig kochende Kartoffeln zum Salat nehmen. Der wird dann natürlich nicht so akkurat aussehen, weil die Scheiben leichter zerbrechen und auseinander fallen. Und es kommt darauf an, ob man die Kartoffeln bereits am Vortag kocht (dann können es sogar übrig gebliebene Salzkartoffeln sein, die man allerdings mit Klarsichtfolie abgedeckt aufbewahren muss, sonst bekommen sie harte Kanten!) oder noch heiß

Kartoffelsalat mit Mayonnaise

(Fortsetzung)

pellt.

Ganz wesentlich ist natürlich, welchen Essig man verwendet - reinen Weinessig (wegen der Farbe vorzugsweise Weißweinessig, aber auch Rose- oder Rotweinessig kann man nehmen) und die deutsche Variante des Weinessigs (der paradoxerweise aus 80 Prozent Branntweinessig und nur 20 Prozent echtem Weinessig besteht, was nichts anderes als eine vom Gesetzgeber sanktionierte Verbrauchertäuschung ist), Apfelessig, Kräuternessig und andere Spezialitäten (zum Beispiel mit Honig gesüßt, mit exotischen und intensiven Gewürzen aromatisiert), und schließlich Balsamicoessig (wobei für den einfachen Kartoffelsalat die inzwischen "erfundene" weiße Variante besser geeignet ist, weil er die Kartoffeln nicht verfärbt).

Genau so großen Einfluss auf den Geschmack nimmt natürlich das Öl: Es kommen vollkommen andere, nicht zu vergleichende Ergebnisse zustande, je nachdem ob man Olivenöl (vom milden der ligurischen Küste bis zum bitter-intensiven aus den Bergen des Chianti, vom vollen griechischen bis zum eleganten katalanischen), geschmacksneutrale Pflanzenöle (zum Beispiel Sonnenblumen-, Erdnuss- oder Sojaöl), aromatische Pflanzenöle (Raps-, Walnuss-, Haselnuss-, Distelöl etc.), gewürzte Öle (mit Kräutern, Pfeffer, Chili, Knoblauch etc.) oder, wie die Steirer, das intensive, dunkelgrüne Kürbiskernöl nimmt.

Neben Zwiebel kann man natürlich Knoblauch, Kräuter, Senf, aromatische Flüssigkeiten (Wein, Sherry, Soja-Sauce etc.) zufügen. Und Gewürze sowie Würzmischungen (viele schwören auf Aromat).

Nimmt man ausschließlich erstklassige Zutaten, wird ein simpler Kartoffelsalat garantiert zum kulinarischen Spitzenerlebnis! Und ist dann sozusagen die Basis, auf der man variantenreich zu improvisieren und zu arbeiten beginnen kann. Und wenn wir diese eigentlich fast schlichten Salate als Pflicht betrachten, folgt nun die Kür:

Salate, die sich als Vorspeise, Zwischengericht oder kleine Mahlzeit selbst genug sind und keine Beilage - höchstens etwas Brot benötigen. Die verschiedenen Kartoffelsorten und die auf unterschiedliche Art vorbereiteten Kartoffeln können damit die ganze Bandbreite von Möglichkeiten aufzeigen, ganz individuelle Kartoffelsalate zu entwickeln.

Quelle:

Rezept erfasst mit*RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann