

Kartoffelsalat mit Schwarzen Trüffeln

Kategorien: Salat, Kalt, Kartoffel, Trüffel, Einfach

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Kleine, festkochende Kartoffeln Z.B. La Ratte oder Bamberger Hörnle Grobes Meersalz
1/2	klein.	Heller Friseesalat
10	Blätter	Eichblattsalat; Oder Lollo biondo
1	Essl.	Öl
1	Essl.	Entenschmalz Oder Gäneschmalz
3	Essl.	Walnussöl
1		Perigord-Trüffel; ca. 120 g Ersatzweise frische Steinpilze Oder Champignons

Anleitung:

1. Die Kartoffeln waschen, in ca. 1 1/2 Ltr. Wasser mit 1 1/2-2 El grobem Salz garen, abgießen und abkühlen lassen. Frisee putzen, nur die hellgelben Innenblätter verwenden. Zusammen mit den Eichblattsalatblättern gründlich waschen und trockenschleudern. Salate in eine Schüssel geben.

2. Öl und Entenschmalz in einer gusseisernen Pfanne erhitzen und die Kartotfelstücke unter häufigem Schwenken darin bei starker Hitze in 7-8 Minuten rundherum goldbraun braten mit grobem Salz mild salzen. Die Salate mit dem Nussöl und etwas grobem Salz anmachen und auf vier Teller verteilen. Die heißen, gebratenen Kartoffeln rund um den Salat auf die Teller geben.

3. Die Trüffel mit einem Trüffelhobel sehr fein schneiden und über die Salate verteilen. Mit etwas grobem Salz bestreut servieren.

: Zubereitungszeit: 30 Minuten

: Pro Portion: 4 g E, 16 g F, 17 g KH = 233 kcal (976 kJ)

Quelle:

essen & trinken
Rezept erfasst mit*RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann