

Kartoffelsalat mit Limettendressing

Zutaten für 4 Portionen:

(als Vorspeise oder für 2 Portionen als leichtes Hauptgericht)

500 g festkochende Kartoffeln

(Bamberger Hörnle, la Ratte, ...)

1 Limette und Saft einer halben Limette

1 rote Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 rote Peperoni

15 g getrocknete Tomaten

(nicht in Öl eingelegte)

2 Frühlingszwiebeln

Olivenöl

Salz

200 ml Geflügelfond

20 g getrocknete, schwarze Oliven,

(ohne Stein gewogen)

Pfeffer

5 Stiele Blatt Petersilie (ca. 1 EL gehackte Blatt Petersilie)

8 Garnelen, ohne Kopf, mit Schale

2 EL Olivenöl, zum Braten

1 Knoblauchzehe zum mit braten

Zur Garnierung: geputzten Ackersalat.



Zubereitung:

Für diesen frisch-fruchtigen Kartoffelsalat haben wir Kochbären unsere Kartoffel-Lieblingssorte Bamberger Hörnle genommen. Es sollten halt wirklich festkochende Kartoffeln sein – nicht teilweise festkochend. Die Kartoffeln wurden ungeschält im Salzwasser etwa 30 Minuten gekocht.

In der Zwischenzeit haben wir die Zwiebel und die Knoblauchzehe geschält und fein gewürfelt. Die Peperonischote wurde längs halbiert, Steilansatz, Kerne und Rippen entfernt und in ganz feine Streifen geschnitten (Die „Rippen“ - dort wo die Kerne angewachsen sind – sind der schärfste Teil der Peperonischote).

Die getrockneten Tomaten „natur“ - also nicht in Öl eingelegt – wurden in kleine, etwa ½ cm große Würfel geschnitten. Die Schale der ganzen Limette fein abreiben und beiseite stellen. Die ganze und die halbe Limette auspressen.

Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen, das Weiße und das Hellgrüne in feine Ringe schneiden. Das Fleisch der schwarzen, getrockneten Oliven von den Kernen schneiden und klein würfeln.

Nun 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch, Peperoni und Tomaten darin bei mittlerer Hitze kurz dünsten (darf keine Farbe nehmen). Mit Geflügelfond auffüllen, aufkochen lassen und in eine große Salatschüssel gießen.

WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Salate > Rezept : Kartoffelsalat mit Limettendressing

Limettenschale, Limettensaft und 4 EL Olivenöl unter rühren. Frühlingszwiebeln und Oliven dazu mischen.

Die Kartoffeln abgießen, abtropfen lassen und noch heiß pellen. In ½ cm dicke, nicht zu große Scheiben direkt in das Dressing schneiden. Vorsichtig unter heben, mit Salz und Pfeffer würzen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Die Blätter der Petersilie fein hacken und ebenfalls unter mischen.

Die Garnelen durch die Schale am Rücken aufschneiden und den Darm entfernen. Nicht schälen, denn in der Schale gebratene Garnelen schmecken „um Klassen besser“! Die Knoblauchzehe nicht schälen, nur mit der flachen Messerklinge zerdrücken. Im heißen Olivenöl anbraten, die Garnelen beidseitig je 2 Minuten mit braten. Die Knoblauchzehe entfernen. Zusammen mit dem Kartoffelsalat mit Limettendressing anrichten.

Wir haben den Salat mit Ackersalat (angemacht) garniert.

Tipp vom Kochbär: Bei den „schwarzen“ Oliven gibt es zwei Sorten. Die von uns bevorzugten, runzeligen, getrockneten schwarzen Oliven. Dabei handelt es sich um reife, ursprünglich olivgrüne, bläulich-bräunliche Oliven, die getrocknet und dann entweder in Lake oder trocken (diese verwenden wir) in Vakuumgläser eingefüllt werden. Es gibt auch mit Eisengluconat schwarz gefärbte unreife Oliven, deren Geschmack wir überhaupt nicht schätzen.

© WWW.KOCHBAEREN.DE