

Emil & die Pottkieker

Rapunzelsalat mit Speck und Croutons (für 4 Personen)

Zutaten:

250 g Feldsalat
200 g mehlig-kochende Kartoffeln, geschält und gewürfelt
3 EL Weißweinessig
200 ml Gemüsebrühe
80 ml Rapsöl extra nativ
1 kleines Bund Schnittlauch, in feine Ringe geschnitten
2 kleine Schalotten, in feine Würfel geschnitten
4 Scheiben Toastbrot, in gleichmäßige Würfel geschnitten
3 EL Butter
8 Scheiben Jausenspeck, grob geschnitten (alternativ Frühstücksspeck)
Salz / Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Kartoffeln in ausreichend Salzwasser kochen, dazu einen Schluck Essig mit ins Wasser, damit die Kartoffeln den säuerlichen Geschmack annehmen. In der Zwischenzeit braten wir die Croutons unter ständiger Bewegung in der Butter goldbraun an und geben sie zum Abtropfen auf ein Küchenpapier. Danach den Speck braten. Sobald die Streifen schön knusprig sind, legen wir sie ebenfalls zum Abtropfen hin. Die gekochten Kartoffeln abgießen, stampfen und anschließend kurz stehen lassen, damit sie ausdampfen und abkühlen können.

Zuerst Brühe und Essig einrühren, Schnittlauch und Schalotte dazu geben und dann langsam das Öl untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag, kann auch Muskat dazu geben.

Den Feldsalat in einer Schüssel vorsichtig mit dem Dressing marinieren und mit dem warmen Speck und den Croutons servieren. *Die Pottkieker wünschen Guten Appetit!*