

Endivien-Kartoffelsalat

Zutaten für 4 Portionen

800 g Kartoffeln (klein)
1 Bund Frühlingszwiebeln
250 ml Gemüsebrühe
1 TL Zucker
6 EL Rotweinessig
2 Bio-Eigelb
6 EL Sonnenblumenöl Salz
Pfeffer
1 TL Bio-Zitronenschale
0,5 Endivien-Salat
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

Kartoffeln mit Schale waschen. 2 Finger breit Wasser in einen Topf geben und einen Dämpfeinsatz hineinsetzen. Kartoffeln darauflegen. Topf zudecken, das Wasser aufkochen, Kartoffeln bei mittlerer Hitze 20-25 Min. dämpfen.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Brühe und Zucker mit Frühlingszwiebeln aufkochen und Rotweinessig zugießen. Topf vom Herd nehmen. Eigelb verquirlen, in die heiße Brühe geben und unter Rühren erhitzen, aber nicht kochen lassen. Öl mit dem Schneebesen unterschlagen. Marinade mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen.

Kartoffeln abschrecken, pellen und in 1/2 cm dicken Scheiben direkt in die heiße Marinade schneiden. Kartoffeln mindestens 30 Min. marinieren.

Endiviensalat putzen, waschen und trockenschleudern. Blätter in mundgerechte Stücke teilen und unter die Kartoffeln heben. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Den Salat damit bestreuen und servieren.