

Kartoffel-Bohnensalat



Zutaten für 4 Personen:

400 g grüne Bohnen
4 mittelgroße festkochende
Kartoffel
4 Stangen Staudensellerie
1 Zwiebel
12 Cherrytomaten
100 ml Gemüsebrühe

für die Mayonnaise:

1 Eigelb
1/2 Teelöffel Essig
150 - 200 ml Pflanzenöl
Etwas Senf und Zucker
Salz
Pfeffer
1 Teelöffel Zitronensaft
1 Essl. Schnittlauch
1 Messerspitze Sahnemerrrettich

alle Zutaten sollten Zimmer-
temperatur haben.

Zubereitung:

Die Kartoffel mit Schale in Salzwasser kochen, abschrecken, pellen und ca. 2 Stunden stehen lassen. Dann in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit der Gemüsebrühe übergießen. Die Gemüsebrühe kann kräftig gewürzt sein, da die Kartoffeln die Würze gut vertragen können.

Die Bohnen entseilen, in etwa 5 cm lange Stücke schneiden und wenige Minuten in Salzwasser dünsten, sodass sie noch Biss haben. Nach dem Abgießen sofort in Eiswasser abschrecken damit sie nicht mehr nachgaren können. Nach dem Abkühlen zu den Kartoffelscheiben geben. Die Cherrytomaten vierteln, den Staudensellerie schälen, in feine Stücke schneiden und alles zu den Kartoffeln geben.

Für die Mayonnaise ein Eigelb in eine schmales hohes Gefäß geben. Essig, Senf und eine Prise Zucker dazugeben und mit dem Pürrierstab kräftig schlagen. Dabei tröpfchenweise das Öl dazugeben und ständig weiter schlagen bis eine feste Masse entstanden ist die in etwa die Konsistenz halbfest geschlagener Sahne hat. Jetzt den Sahnemerrrettich und den feingehackten Schnittlauch unterrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Etwa die Hälfte der Mayonnaise unter die Kartoffel-Bohnen-Mischung rühren und etwa 2 Stunden ziehen lassen. Vor dem Servieren den Salat nochmals abschmecken.

Tipp:

Schmeckt mit knusprigen Brotcroutons, Schinkenwürfel oder geräucherten Fischstücken.