



BioGourmet

Für die eingelegten Schalotten

2 Schalotten

2 EL Condimento Bianco von BioGourmet

½ TL Salz

eine Prise Rohrohrzucker von BioGourmet

Für den Salat

900 Gramm kleine gelbe Kartoffeln, (z.B. Drillinge)

225 Gramm grüne Bohnen

4 große Eier

1 Gurke

½ mittelgroße Fenchelknolle

1/2 Bund geschnittener Schnittlauch

Salz, schwarzer Pfeffer

Für das Dressing

Eine große Handvoll Basilikumblätter

Einige Estragonblätter

Etwas Dill

2 Knoblauchzehen, gehackt

3 Teelöffel Kapern von BioGourmet, gewässert und abgetropft

180 g Mayonnaise von BioGourmet

30 ml Zitronensaft von BioGourmet

2 TL körniger Senf von BioGourmet
Salz

Grüner Kartoffelsalat

Kartoffelsalat mal anders! Dieser grüne Kartoffelsalat bringt mit vielen frischen Kräutern den Frühling auf den Tisch. Der körnige Senf und die Kapern geben dem Salat die richtige Würze.

Zubereitung

Die Schalotten fein würfeln. In einem kleinen Schraubglas Condimento Bianco, Salz, Zucker und einen Schuss kochendes Wasser mischen und die Schalotten hineingeben. Den Deckel auf das Glas setzen und kräftig schütteln. Die Mischung beiseite stellen.

Die Kartoffeln vierteln, die Bohnen putzen und halbieren und die Gurke sowie den Fenchel in dünne Scheiben schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Die Kartoffeln in einen großen Topf mit Wasser geben und aufkochen. Das Wasser salzen und köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Die Kartoffeln mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen, dann zum Abkühlen beiseite stellen. Die grünen Bohnen in das kochende Wasser geben und etwa 1 Minute köcheln lassen, bis sie noch knackig, aber zart sind. Die grünen Bohnen abgießen und mit kaltem Wasser abspülen. Wasser in einem Topf sprudelnd aufkochen, die Eier vorsichtig hineingeben und 5-6 Minuten kochen lassen.

Die Eier herausnehmen und 10 Minuten in Eiswasser legen.

In einem Mixer die Kräuter, den Knoblauch, 2 TL der Kapern, 1/2 Teelöffel Salz, Zitronensaft und die Mayonnaise vermengen und glatt pürieren. Nach Belieben kann etwas Flüssigkeit der eingelegten Schalotten hinzugegeben werden. Den körnigen Senf unterrühren und das Dressing mit Salz abschmecken.

Die abgekühlten Kartoffeln in eine große Schüssel geben. Die grünen Bohnen, Gurke, Fenchel, Dressing und eine gute Prise schwarzen Pfeffer hinzufügen. Vorsichtig mischen, dann die abgetropften eingelegten Schalotten zusammen mit dem Schnittlauch in den Salat geben. Abschmecken und bei Bedarf mehr Zitrone oder Salz hinzufügen. Vor dem Servieren die Eier halbieren und zusammen mit den übrigen Kapern auf dem Salat anrichten.