

# Hier und heute



## Dreierlei Kartoffelsalat

Kartoffelsalat ist ein echter Küchenklassiker. Koch Lars Middendorf verrät uns sein Familienrezept und zwei Variationen: einmal fruchtig mit Süßkartoffeln und Mango, einmal sommerlich mit Zucchini und Basilikum. Die nächste Grillparty kann kommen.

## Die Rezepte

(von Lars Middendorf für vier Personen)

## Dreierlei Kartoffelsalat

### Klassischer Kartoffelsalat

#### Zutaten

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 4 Gewürzgurken
- 150 g Fleischwurst
- 4 Eier
- 1 EL Senf
- 2 EL Weißweinessig
- 150 g Mayonnaise
- 50 g Joghurt
- Salz, Pfeffer
- Petersilie

#### Zubereitung

Ungeschälte Kartoffeln in Salzwasser garkochen, auskühlen lassen und pellen.

Die gepellten Kartoffeln in ca. zwei Zentimeter große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Eier hart kochen, abkühlen lassen und pellen. Gewürzgurken, Zwiebel, Fleischwurst und Eier würfeln und zu den Kartoffeln geben.

Senf, Essig, Mayonnaise, Joghurt, etwas Salz und Pfeffer zu den Kartoffeln geben, vermengen und nochmals nachschmecken. Gehackte Petersilie untermischen und servieren.

### Fruchtiger Kartoffelsalat

#### Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 300 g Süßkartoffel
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 150 g Crème fraîche
- 1 Mango
- 2 TL Currypulver
- 1 Bund Frühlingslauch
- 1 Zitrone
- Salz

#### Zubereitung

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser garkochen, auskühlen lassen und pellen. Die gepellten Kartoffeln in ca. einen Zentimeter große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

# Hier und heute



Die Süßkartoffel schälen und ebenfalls in einen Zentimeter große Würfel schneiden. In einer Pfanne in Öl garen und dann direkt zu den gegarten Kartoffeln geben.

Saft und Schale der Zitrone, Salz, Currypulver sowie die Crème fraîche hinzugeben. Alles vorsichtig vermengen.

Die Mango schälen, Fleisch vom Stein trennen, ebenfalls in einen Zentimeter große Würfel schneiden.

Den Frühlingslauch in feine Ringe schneiden, dann zusammen mit den Mangowürfeln zu den marinierten Kartoffeln geben und gut vermengen. Noch einmal abschmecken und servieren.

## Sommerlich leichter Kartoffelsalat

### Zutaten

- 600 g festkochende Kartoffeln
- 2 grüne Zucchini
- 1 gelbe Zucchini
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Kapern
- Handvoll Basilikum Blätter
- 2 EL Olivenöl
- 250 g Gemüsebrühe
- 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer
- 2 TL Senf

### Zubereitung

Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser garkochen, auskühlen lassen und pellen. Die gepellten Kartoffeln in ca. einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Dann die Zucchini in Würfel von ca. einen Zentimeter schneiden. Sollten viele Kerne in den Zucchini sein, diese entfernen.

Die Würfel in eine Schüssel geben, leicht salzen und 30 Minuten stehen lassen. In dieser Zeit tritt Wasser aus, das dann einfach abgegossen werden kann.

Nun die Kartoffeln mit der lauwarmen Brühe, Senf, Zitronensaft und Olivenöl vermengen.

**Tipp:** Nicht umrühren, nur vorsichtig die Schüssel schwenken, damit die Kartoffelscheiben nicht matschig werden.

Zwiebeln schälen und zusammen mit dem Basilikum in feine Streifen schneiden. Die entwässerten Zucchini, die Kapern, Zwiebeln und das Basilikum ebenfalls in die Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, nochmals vorsichtig durchschwenken, abschmecken und servieren.