

Kartoffelsalate mit Pfiff

Zu den beliebtesten Salaten gehört der Kartoffelsalat. Die meisten Familien haben ihr eigenes Spezialrezept. Aber es lohnt sich, einmal etwas Neues auszuprobieren. Wir stellen Ihnen hier Rezepte vor, bei denen keine Mayonnaise verwendet wird. Sie können aber zum Beispiel das Essig-Öl-Dressing beim Salat Frankfurt durch den cremigen Eier-Öl-Mix ersetzen.

Grazer Salat

Zutaten (für 4 Personen): 1 kg festkochende Kartoffeln, 1/2 Gurke, 3 EL Speckwürfel, 1 gewürfelte Zwiebel, 5 EL heller Balsamico, 200 ml Rinderbrühe, 3 TL Senf, Salz, Pfeffer, Kümmelpulver, 8 EL Olivenöl, 40 ml Kürbiskernöl, 1 EL geschälte Kürbiskerne.

Zubereitung: Kartoffeln kochen, ausgekühlt pellen. Kartoffeln und Gurke in Scheiben schneiden, mischen. Zwiebel in Speck angehen lassen. Mit Balsamico und Brühe ablöschen, reduzieren. Mit Senf, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl verschlagen. Mit Gemüse mischen, 60 min ziehen lassen. Mit Kürbiskernöl nach Belieben würzen. Kürbiskerne darüberstreuen.

Salat Frankfurt

Zutaten (für 2 Personen): 600 g Kartoffeln, Salz, je 1 kleiner Bund Radieschen und Frühlingszwiebeln, 2 EL Apfelessig, 1 EL Apfelwein, 6 EL Öl, Pfeffer, Zucker, 1 Bund frische oder 1 Paket tiefgekühlte Frankfurter Kräuter.

Zubereitung: Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser 20 min kochen, pellen, ausgekühlt in dünne Scheiben zerschneiden. Radieschen vierteln, Frühlingszwiebeln in feine Röllchen schneiden. Essig, Apfelwein, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker mischen. Kräuter fein hacken. Sauce und Kräuter mit Kartoffeln, Radieschen und Frühlingszwiebeln mischen. 30 min durchziehen lassen.

Salat mit Speck

Zutaten für 4 Personen): 1 kg festkochende Kartoffeln, 1 gewürfelte Schalotte, 5 EL Weißweinessig, 2 TL Dijonsenf, Salz, Pfeffer, 300 ml Gemüsebrühe, 100 g durchwachsender Speck, 5 EL Öl, 1 Bund Petersilie, 2 hart gekochte Eier.

Zubereitung: Kartoffeln 20 min garen, etwas auskühlen lassen, pellen, in kleine Würfel schneiden. Schalotte, Essig, Senf, Salz und Pfeffer in heiße Brühe geben, unter Kartoffeln mischen. Durchziehen lassen. Fein gewürfelten Speck im Öl gut auslassen, mit gehackter Petersilie unter Kartoffeln mischen. Eier in dünne Scheiben schneiden, Salat damit dekorieren.



picture-alliance/springerics

Salat mit Lachs

Zutaten (für 1 Person): 250 g Kartoffeln, 75 g Räucherlachs, 1/2 Boskoop, 1/2 kleine Stange Lauch, 1/2 Bund Dill, 2 EL Crème fraîche, 1 TL Zitronensaft, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Kartoffeln in 20 min gar kochen, pellen, vollständig auskühlen lassen, in feine Scheiben schneiden. Lachs mundgerecht in Würfel teilen. Boskoop schälen, Gehäuse auslösen, Boskoop in kleine Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Lauch in dünne Ringe schneiden. Dill fein wiegen. Vorbereitete Zutaten gründlich miteinander vermengen. Dressing aus Crème fraîche, Salz und Pfeffer anrühren, mit übrigen Salatzutaten anrichten.