

**Andrea Safidine**  
**Knuspriger Kartoffelsalat mit**  
**karamellisiertem Schweinebauch**

Montag, 24. Juni 2024

Rezept für 4 Personen

Dauer: 1,5 Stunden  
Schwierigkeitsgrad: leicht  
Feine Küche

**Zutaten:**

Für den Kartoffelsalat:

800 g	kleine Kartoffeln (Drillinge), festkochend
etwas	Salz
3 EL	Olivenöl
etwas	Pfeffer
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
3 Stängel	glatte Petersilie
1 Stängel	Liebstockel
1	Zitrone
70 g	Mayonnaise
50 g	Natur-Joghurt
1 EL	Senf
1/2	Salatgurke
3	Frühlingszwiebeln



Für den Schweinebauch:

350 g	Schweinebauch, in 8 sehr dünne Scheiben aufgeschnitten
2 EL	Sherry (oder Zitronensaft)
1 TL	Weißweinessig (ersatzweise Apfelessig)
3 EL	Pflanzenöl zum Anbraten
etwas	Salz
etwas	Zucker
2 EL	Sojasauce

**Zubereitung:**

1. Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln gründlich waschen und abtropfen lassen.
2. Kartoffeln ungeschält in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken, etwas Salz zugeben. Kartoffeln zugedeckt ca. 20 Minuten garkochen.
3. Anschließend die Kartoffeln abgießen und abkühlen lassen.
4. Die abgekühlten Kartoffeln mit einem Trinkglas zerdrücken und auf ein Backblech oder in eine Auflaufform geben.
5. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. Die zerdrückten Kartoffeln mit Olivenöl beträufeln, mit etwas Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und gut durchmischen. Dann im vorgeheizten Ofen ca. 30-40 Minuten goldbraun und knusprig backen.
7. In der Zwischenzeit Schweinebauchscheiben in eine flache Auflaufform legen. Sherry und Essig darüber gießen, die Scheiben wenden und durch die Flüssigkeit ziehen, so dass sie rundum mariniert sind und ca. 20 Minuten ziehen lassen.
8. Für das Salatdressing Petersilie und Liebstockel abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.
9. Von der Zitrone den Saft auspressen.
10. Mayonnaise, Joghurt, Senf, 2 EL Zitronensaft, Petersilie und Liebstockel in einer Salatschüssel vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
11. Die Gurke waschen, trocken reiben, der Länge nach halbieren, die Kerne mit einem Löffel ausstreichen. Dann die Gurkenhälften in kleine Würfel schneiden und zum Dressing geben.
12. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, fein schneiden und ebenfalls zum Dressing geben.

13. Die kross gebackenen Quetschkartoffeln vom Blech in mundgerechte Stücke teilen und lauwarm abkühlen lassen. Dann unter das Dressing mischen.

14. Für den karamellisierten Schweinebauch in einer Pfanne das Öl erhitzen. Die Schweinebauchscheiben leicht salzen und in der Pfanne von beiden Seiten jeweils 1-2 Minuten knusprig braten. Dann leicht mit Zucker bestreuen, wenden und die gezuckerte Seite leicht karamellisieren lassen.

15. Schweinebauchscheiben auf Teller geben und mit Sojasauce beträufeln. Dazu den knusprigen Kartoffelsalat servieren.

Pro Portion: 710 kcal/ 2970 kJ

30 g Kohlenhydrate, 21 g Eiweiß, 57 g Fett