



Kochen

Rainer Klutsch

Dienstag, 17.12.2024

Bratkartoffelsalat mit Linsen, Feldsalat und Gurken-Remoulade

Für 4 Portionen

Zutaten

Für die Kartoffeln

1 kg Kartoffeln, festkochend
etwas Salz

Für die Linsen:

1 Karotte
2 EL Rapskernöl
100 g Alb-Linsen
1 Lorbeerblatt
250 ml Gemüsebrühe
0,5 Stange Lauch (120 g)
1 EL Weinessig

Für den Bratkartoffelsalat

3 EL Rapskernöl
1 TL Paprikapulver, edelsüß
etwas Salz
150 g Feldsalat

Für die Gurken-Remoulade:

100 g Gewürzgurken (abgetropft a. d. Glas)
1 EL Senf, körnig
100 g Mayonnaise (Glas, evtl. eifrei oder vegan)
100 g Joghurt (oder vegane Joghurt-Alternative)
1 Bund Schnittlauch
etwas Salz

Für das Dressing

8 EL Linsenbrühe
4 EL Balsamessig
etwas Pfeffer
etwas Salz
3 EL Rapskernöl

Außerdem

Backblech
Backpapier für das Blech

Zubereitung

1. **Für den Kartoffelsalat** die Kartoffeln abbrausen und in salzwasser ca. 10-15 Minuten vorgaren.
2. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, kalt abbrausen, pellen und ganz auskühlen lassen (am besten bereits am Vortag kochen).
3. Inzwischen **für die Linsen** die Karotte putzen, schälen, abbrausen und trocknen. Karotte fein würfeln.
4. Öl in einem Topf erhitzen, Karotte darin bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten unter gelegentlichem Rühren andünsten. Linsen, Lorbeer und Brühe zugeben, zugedeckt aufkochen und bei milder Hitze etwa 20 Minuten garen.
5. Lauch der Länge nach halbieren, abbrausen, trocknen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Lauch und Weinessig zu den Linsen geben und weitere ca. 5 Minuten kochen.



6. Linsen in einem Sieb abtropfen lassen, Brühe dabei auffangen.
7. **Für den Bratkartoffelsalat** Öl, Paprikapulver und 2 Prisen Salz in einer großen Schüssel verrühren.
9. Kartoffeln in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden und vorsichtig mit dem Paprikaöl mischen.
10. Kartoffelscheiben auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen.
11. Kartoffeln im Backofen bei 250 Grad Ober- und Unterhitze, auf der unteren Schiene ca. 20 Minuten knusprig backen, dabei nach 10 Minuten einmal wenden.
12. **Für die Remoulade** die Gewürzgurken fein würfeln. Senf, Mayonnaise und Joghurt in einer Schüssel verrühren. Gurkenwürfel unterheben.
13. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln, in feine Röllchen schneiden und zur Remoulade geben und unterrühren. Remoulade mit Salz würzen.
14. Inzwischen **für das Dressing** Linsenbrühe, Balsamessig und je etwas Pfeffer und Salz in eine große Schüssel geben und verrühren, Öl mit einem Schneebesen unterschlagen.
15. Kartoffeln auf dem Blech auf einem Gitter 5 Minuten abkühlen lassen. Dann zuerst die Kartoffeln, dann die Linsen unter das Dressing heben.
16. Feldsalat putzen, abbrausen, trocknen. Bratkartoffelsalat auf Tellern anrichten. Jeweils etwas Feldsalat darauf verteilen, mit gewünschter Beilage wie Würstchen oder Lachs und Gurken-Remoulade dazu reichen.

Beilagentipps: Rechnen Sie pro Person 1-2 Wiener oder Geflügel-Wiener oder vegane Wurst-Alternativen. Einfach in kochend heißem Wasser erhitzen. Gut passt auch geräuchertes Forellen- oder Saiblingsfilet oder Stremellachs (jeweils 150-200 g). Fischfilets schmecken besonders gut, wenn Sie diese im ausgeschalteten Ofen erwärmen, während die Bratkartoffeln abkühlen. Auch 1-2 hart gekochte oder Rühreier schmecken sehr gut zum Bratkartoffelsalat.