

Kochen

Martin Gehrlein

Mittwoch, den 28.09.2022

Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Bratkartoffeln

1 kg Kartoffeln, festkochend
etwas Salz
2 Stiele Salbei
6 EL Butterschmalz
etwas Pfeffer

Für die Mayonnaise

1 Chilischote, rot oder 1-2 TL Chiliflocken
100 ml Rapsöl
2 EL Weißweinessig
1 Ei (Größe M)
1 TL Senf
etwas Salz
etwas Pfeffer

Für den Rindfleischsalat

3 Eier (Größe M)
800 g Tafelspitz, gegart
3 Lauchzwiebeln
1 Paprikaschote, rot
1 Bund Radieschen
1 Bund Petersilie
5 Gewürzgurken, eingelegt
10 Perlzwiebeln, eingelegt
etwas Salz
etwas Pfeffer



Zubereitung

1. **Kartoffeln abbrausen** und in Salzwasser ca. 15 Minuten knapp gar kochen. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, die Schalen abziehen und abkühlen lassen. (Kartoffeln am Vorabend kochen oder mindestens 2-3 Stunden vor der Zubereitung kalt stellen).
2. **Für die Mayonnaise** Chili halbieren, entkernen und grob hacken. Chili, Öl, Essig, Ei, Senf, Salz, Pfeffer und Honig in ein hohes Gefäß geben. Mit einem Pürierstab alles mixen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht.
3. Für den **Salat** die Eier ca. 10 Minuten kochen. Abgießen, kalt abbrausen und schälen. Tafelspitz in feine Würfel schneiden.
4. Lauchzwiebeln mit kochendem Wasser überbrühen, abtropfen lassen und klein schneiden.
5. Paprika halbieren, entkernen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Radieschen in Scheiben schneiden. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Gewürzgurken in Scheiben schneiden. Perlzwiebeln abtropfen lassen.
6. Alle Zutaten, bis auf die Eier in eine Schüssel geben und mischen.
7. Mayonnaise unter den Salat mischen, abschmecken und ca. 30 Minuten ziehen lassen (Falls der Salat nicht saftig genug erscheint, noch etwas Salatmayonnaise oder Joghurt unterrühren).
8. **Für die Kartoffeln** Salbei fein schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln zugeben, salzen, pfeffern und von allen Seiten ca. 8-10 Minuten knusprig braten. Salbei zugeben und ca. 1 Minute mitbraten.
9. Eier vierteln oder achteln. Salat erneut mischen und abschmecken. Eier auf dem Salat anrichten. Mit den Bratkartoffeln anrichten und servieren.

Tip: wer mag, kann die Mayonnaise noch mit Joghurt verfeinern. Einfach 1-2 EL Joghurt unter die Mayonnaise rühren und abschmecken.