Drei Mal Kartoffelsalat von Martina & Moritz

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezepte der Woche

Sommerzeit ist Kartoffelsalat-Hochsaison. Der darf bei keinem Grillfest fehlen, ist ideal an heißen Tagen als alleiniges Essen und man kann ihn prima vorbereiten und dann zu Freunden mitnehmen. Aber immer nur der Klassiker mit Gewürzgurken und Mayo oder in der süddeutschen Variante mit Speck und Öl? Martina Meuth und Bernd „Moritz“ Neuner-Duttenhofer, die Kultköche des WDR-Fernsehens, haben da noch ganz andere Ideen, wenn es um Kartoffelsalat geht. Diese drei leckeren Varianten haben wir aus ihrem neuen Buch „Aus Liebe zum Genuss“ (Becker Joest Volk Verlag, 32,90 Euro), einer exklusiven Auswahl ihrer beliebtesten Rezepte. Und klar, da hat auch der Kartoffelsalat seinen festen Platz, hier kombiniert mit asiatischen Aromen, nordischer Note und einem Hauch von Luxus samt leckerer Garnelen.



Chinesisch – mit Hackfleisch

Portionen: 4-6

500 g	vorwiegend festkochende Kartoffeln
200 ml	Hühner-, Rinder- oder Gemüsebrühe
2 große	Knoblauchzehen & ein ca. 2-cm-Stück Ingwer
Je 1	große Zwiebel, Möhre & rote Paprikaschote
Je 1-2	frische, kleine, rote & grüne Chilischoten
2 EL	Erdnussöl & 1 EL Sesamöl
500 g	Hackfleisch (Rind, Schwein oder Halb/Halb)
Je 2 EL	helle Sojasauce & Reiswein (oder Sherry)
1 TL	Zucker, etwas Salz, schwarzer Pfeffer
1/2 TL	Fünf-Gewürze-Pulver
2	Frühlingszwiebeln
2-3	Limetten (Saft davon)
1 Bund	Koriandergrün



Zubereitung

Kartoffeln in der Schale kochen, etwas abkühlen lassen, dann pellen und in etwa 1,5–2 cm große Würfel schneiden. Diese mit der Hälfte der heißen **Brühe** benetzen und ziehen lassen, dabei immer mal wieder vorsichtig wenden.

Knoblauch, **Ingwer** und **Zwiebeln** fein hacken. **Möhre** und **Paprika** in 5 mm große Würfel schneiden. Entkernte **Chilischoten** winzig klein hacken.

Beide **Ölsorten** im Wok oder in der Pfanne erhitzen, **Knoblauch**, **Ingwer** und **Zwiebeln** darin rasch unter Rühren anbraten, dann **Möhren** und zum Schluss **Paprika** und **Chili** zufügen. Wenn alles von einem Ölfilm überzogen ist, das Fleisch in den Wok geben und so lange unter Rühren und Zerdrücken braten, bis es krümelig ist.

Mit **Sojasauce**, **Reiswein** oder **Sherry**, **Zucker**, restlicher **Brühe** und **Gewürzen** versehen. Einmal aufkochen, vom Herd nehmen. Zum Schluss die fein geschnittenen **Frühlingszwiebeln** und den **Limettensaft** unterrühren.

Alles mit den **Kartoffelwürfeln** mischen. Verschwenderisch mit **Korianderblättern** bestreut noch lauwarm zu Tisch bringen.

Fotos: Hubertus Schüler, iStockphoto/Getty, Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

Kartoffelsalat mit Ingwer und Garnelen

Portionen: 4



500 g	gekochte Kartoffeln in Schale
250 g	Garnelen
Je 1 EL	Speisestärke & Fischsauce
3 EL	Öl & etwas Salz
2 Handvoll	frische Kräuter wie Koriander, Thai-Basilikum, Minze
3 große	Knoblauchzehen
1 Stück	Ingwer (4 cm)
1	rote Chilischote
3	violette Schalotten
1	Kaffirlimettenblatt
1 EL	Fischsauce
2 TL	Sojasauce
3 EL	Limettensaft
1 TL	asiatisches Sesamöl

Kartoffeln pellen und in möglichst dünne Scheibchen schneiden. Für die Marinade Knoblauch, Ingwer und Chilischote fein würfeln, Schalotten in Scheiben, Limettenblatt in haarfeine Streifchen schneiden.

Mit den flüssigen Zutaten verrühren, über die Kartoffeln gießen. Vorsichtig umwenden und mindestens 2 Stunden bei Zimmertemperatur marinieren, dabei ab und zu umwenden.

Vor dem Servieren die Garnelen schälen und trockentupfen. Speisestärke und Fischsauce einmassieren. Im Wok oder in einer Pfanne in wenig Öl rundum anbraten, dabei salzen.

Kräuter nicht zu fein hacken und mit den heißen Garnelen zu den Kartoffeln geben. Umwenden und den Salat sofort servieren.

Blauer Kartoffelsalat mit Nordseekrabben

Portionen: 4



500 g	blaue Kartoffeln
1 kleine	Salatgurke
2 Stangen	Staudensellerie
2 Bund	Dill
1	frische rote Chilischote
200 g	gepulte Nordseekrabben
Etwas	Salz & schwarzer Pfeffer
3-4 EL	Apfelessig
2-3 EL	kaltgepresstes Rapsöl

Kartoffeln in der Schale kochen und abgedeckt fast vollkommen abkühlen lassen. Noch lauwarm schälen, damit sie auch nach dem Würfeln ihre Form behalten.

Gurke schälen, in Würfel schneiden. Ebenso den Stangensellerie. Die Dillblättchen von den Stängeln vorsichtig abzupfen, nicht hacken. Chilischote entkernen und in schmale Halbringe schneiden.

Diese Zutaten mit Nordseekrabben, Salz, Pfeffer aus der Mühle und Apfelessig in eine Schüssel geben und wenden. Das Öl zufügen.

Kartoffeln pellen und etwa so klein wie die Gurke würfeln. Mit den Salatzutatenvermischen und wenigstens 5 Minuten ziehen lassen.