

Weihnachtlicher Bratkartoffel-Salat

Zutaten für das Dressing (für 4 Personen):

- 2 Eigelb
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 EL Sojasoße
- 8 Weintrauben
- 4 EL Öl
- 2 EL Schmand
- 2 EL Crème fraîche

Knoblauch schälen und grob zerschneiden. Eigelb, Senf, Knoblauch, Sojasoße und Weintrauben mit einem Pürierstab aufmixen. Das Öl langsam hineintröpfeln lassen und weitermixen, bis eine Mayonnaise entsteht.

Mit Salz abschmecken, mit Schmand und Crème fraîche vermengen.

Zutaten für den Kartoffelsalat:

- 500 g (am Vortag gekochte) Kartoffeln
- 200 g (aus der Dose) Linsen
- 2 Schalotten
- 1 Zehe Knoblauch
- 8 Cherry-Tomaten
- 2 Möhren
- 12 Weintrauben
- 0,5 Salatgurke
- 12 Garnelen
- Pflanzenöl

Linsen abtropfen lassen, Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln, Tomaten waschen und halbieren. Möhren, Gurke und Trauben waschen und würfeln. Garnelen auftauen.

Kartoffeln in Scheiben schneiden und in Pflanzenöl anbraten. Die Schalotten- und Knoblauchwürfel dazugeben. Wenn die Kartoffeln anfangen zu bräunen, die Linsen dazugeben und kurz mitbraten. Dann in eine Schüssel geben, abkühlen lassen und mit dem Dressing vermischen.

Die Garnelen in der Pfanne in etwas Pflanzenöl von beiden Seiten anbraten.

Anrichten:

Den Kartoffelsalat auf Teller geben. Die Gurken-, Tomaten-, Trauben- und Tomatenstücke darauf anrichten und mit den Garnelen belegen. Statt der Garnelen können auch Würstchen dazu serviert werden.

Sendung/Quelle: Hamburg Journal

Sendetermin: 23.12.2022

Koch/Köchin: Dave Hänsel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen