

Räucherkartoffelsalat mit Spargel

Zutaten (für 6-8 Personen):

- 1,5 kg festkochende Kartoffeln
- 750 g grüner Spargel
- 4 Taler Ziegenfrischkäse
- 100 ml Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- etwas frisch geriebene Muskatnuss
- 4 EL Cidre-Essig oder Apfelessig
- 6 EL Olivenöl
- 1 Bund Kerbel

Kartoffeln waschen und mit Wasser bedeckt als Pellkartoffeln etwa 20 Minuten garen. Abgießen, abkühlen lassen und pellen.

Inzwischen die trockenen Enden vom Spargel abschneiden und den Spargel in reichlich kochendem Salzwasser 4 Minuten blanchieren. Abgießen, in kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Die Kartoffeln zusammen mit den Käsetalern in einen Räucherofen geben und etwa 15 Minuten räuchern.

Den Spargel in 3 cm lange Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Brühe, Salz, Pfeffer, Muskat und Essig würzen. Olivenöl untermischen. Kerbel fein hacken und untermischen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und unter den Spargel heben. 30 Minuten ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren den Ziegenfrischkäse über den Salat zupfen.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 22.12.2018

Koch/Köchin: Tim Mälzer

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