

Röstkartoffel-Salat

Rezept von Björn Freitag



Für den Salat

- 8 mittelgroße Kartoffeln, festkochend
- 200 g frische grüne Bohnen
- Salz
- ca. 150 g Endiviensalat (4-8 Blätter)
- 6 Walnusskernhälften
- 1 Lauchzwiebel
- 4 große Radieschen
- 1 Schlangengurke
- 1 TL Weißweinessig
- 1 EL Olivenöl
- Pfeffer

Für das Dressing

- 1 Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 4 EL Weißweinessig
- 2 EL Schmand
- 1 EL Senf (z.B. aus Monschau in der Eifel)

- 1 EL Lütticher Sirup (alternativ Apfelkraut)
- Salz
- Pfeffer

Für die Schinkenröllchen

- 8 dünne Scheiben Schinken (z.B. aus den Ardennen oder der Eifel)
- 8 Trockenpflaumen
- 8 Walnusskernhälften
- Öl zum Braten

Für die Käseecken

- 250 g Herver Käse (Weichkäsespezialität aus der Region Lüttich; alternativ ein anderer Weichkäse)
- 2 EL Mehl zum Panieren
- 1-2 Eier zum Panieren
- 6 EL Semmelbrösel zum Panieren
- Öl zum Braten

Je nach Belieben

- 2 Räucherforellenfilets (z.B. aus der Eifel)

Tipp von Julia Brück: Eifel-Kaviar verwenden! Brennnesselblüten in wenig Öl oder Butter rösten. Danach schmecken die dunkelbraunen Krümel ein bisschen nussig und sehr lecker.

Zubereitung:

- **Für den Salat** die Kartoffeln mit Schale kochen und abkühlen lassen.
- Bohnen putzen und in gesalzenem Wasser garkochen. Abkühlen lassen und längs halbieren.
- Endivienblätter waschen, trockenschleudern und in feine Streifen schneiden.
- Walnusskernhälften grob zerkleinern.
- Lauchzwiebel putzen und in feine Ringe schneiden.
- Radieschen putzen und in Scheiben schneiden.
- Gurken schälen und dann mit dem Sparschäler längs acht dünne Streifen abschneiden – sie sollen so aussehen wie sehr breite Tagliatelle. Mit Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren und wer mag, rollt die Streifen auf – das muss aber nicht sein.
- **Für das Dressing** die Zwiebel schälen, fein würfeln und in Öl braten, bis sie eine leichte Bräune bekommen.
- Essig mit Schmand und Senf aufschlagen.



- Lütticher Sirup zu den noch warmen Zwiebeln in die Pfanne geben und untermischen. Dann die Zwiebeln ins Dressing rühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Kartoffeln pellen, halbieren oder vierteln und in Öl rundherum rösten. Dabei etwas salzen.
- Schinkenscheiben nebeneinander auf ein Brett legen und jeweils eine Trockenpflaume sowie eine Walnusskernhälfte darin einwickeln. Kurz mit wenig Öl in einer Pfanne rundherum braten.
- **Für die Käseecken** den Weichkäse in ca. 2x2 cm große Würfel schneiden – 8 bis 12 Stück sollten es werden.
- Würfel in Mehl wenden, abklopfen. Ein Ei verquirlen und die Würfel darin wenden, dann in die Semmelbrösel geben und panieren.
- Öl in einer Pfanne erhitzen und die Käsewürfel darin in wenigen Minuten rundherum krossbraten. Wichtig: Nicht zu lang in der Pfanne lassen, sonst läuft der Käse weg!
- **Für den Salat** die Bohnen, zerbröselte Walnüsse, Lauchzwiebelröllchen und Radieschenscheiben mit dem Dressing mischen.
- Geröstete Kartoffeln und Endivie vorsichtig unterheben.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten:

- Salat mittig auf vier Tellern verteilen.
- Käse-Ecken darauf platzieren.
- Schinken- und Gurkenröllchen daneben anrichten.
- Nach Belieben Räucherforelle dazu servieren und mit Eifel-Kaviar bestreuen.