

Steirischer Kartoffel-Gurken-Salat

Für 4 Personen

800 g festk. Salatkartoffeln	1 TL Salz	1 TL Kümmel
3 Schalotten	75 g Frühstücksbacon	1 Salatgurke
2 EL Rapsöl	250 ml Fleischbrühe	30 ml Balsamico bianco
1 EL Senf	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln waschen und in einem Topf knapp mit Wasser bedecken.

Das Salz und den Kümmel zugeben und die Kartoffeln etwa 20 Minuten garen. Anschließend abgießen, kalt abschrecken und pellen. In dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Gurke waschen, schälen und längs halbieren. Das Kerngehäuse mithilfe eines Esslöffels auskratzen. Die Hälften in 1 cm breite Streifen schneiden und zu den Kartoffeln geben. Die Schalotten schälen und würfeln. Den Frühstücksbacon würfeln und in einer Pfanne ohne Fettzugabe auslassen. Sobald der Bacon goldbraun ist, das Rapsöl und die Schalotten mit in die Pfanne geben und anschwitzen. Unter die Kartoffeln mengen.

Die Brühe, den Balsamico und den Senf in eine Pfanne geben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die heiße Brühe über die Kartoffeln gießen und unterheben. Den Salat beiseite stellen und durchziehen lassen.

Je nach Geschmack mit Kümmel würzen.

Johann Lafer am 28. April 2018