



hr1-DOLCE VITA

## **André Großfeld**

### **Kartoffelsalat mit Radieschen und Bärlauch**

#### **ZUTATEN**

500 g Kartoffeln, festkochend (Bamberger)  
Salz  
Kümmel  
2 Schalotten  
2 Tl Senf, scharf  
Pfeffer  
eine Prise Zucker  
150 ml Geflügelfond  
80 ml Öl  
30 ml Essig (Champagner)  
5 Radieschen  
100 g Bärlauch

#### **ZUBEREITUNG**

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit etwas Kümmel weich kochen. Die Schalotten schälen, in Würfel schneiden und kurz blanchieren. Nun die Schalotten mit Senf, Essig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Das Öl hinzugeben und schnell verrühren. Dann nach und nach den heißen Geflügelfond dazugeben, so dass eine Emulsion entsteht. Nun den Bärlauch klein schneiden und reinmixen. Die Kartoffeln pellen und in feine Scheiben schneiden und gleich in den warmen Sud geben. Zum Schluss Radieschen in Scheiben schneiden und unterheben.