

Kartoffelsalat nach Vincent Klink

Kategorien: Salat, Kalt, Kartoffel

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Kartoffeln; vorwiegend Festkochend
1	klein.	Zwiebel
125	ml	Pflanzenöl
1/4	Ltr.	Brühe; (aus Bio-Instant- Brühe
3	Prisen	Curry
1	Teel.	Feuersenf
1	Essl.	Essig
		Salz, Pfeffer

Anleitung:

Die Kartoffeln wie Pellkartoffeln in Salzwasser weichkochen. Die über alles gerühmte Sorte Sieglinde ist mir meistens zu speckig. Zwar heißt es immer, die Kartoffeln müssten festkochend sein, was schön und recht ist, aber mir ist es wichtiger, dass die Kartoffeln die Brühe, das Öl und den Essig gut aufsaugen.

Dies auch auf die Gefahr hin, dass die Kartoffeln unansehnlich zerfallen. Der Kartoffelsalat muss, wie es der ehemalige badenwürttembergische Ministerpräsident einmal formulierte "soichnass sein und der Wein dazu furztrocken".

Die Pellkartoffeln lauwarm abkühlen lassen, schälen und in feine Scheiben schneiden. An dieser Stelle obacht, es ist grauenhaft, wenn im Kartoffelsalat Brocken sind. Aus diesem Grund greife ich schon seit langem zum Hobel.

Sind die Kartoffeln geschnitten, kommt die Brühe darüber. Sie muss sehr, sehr überwürzt sein. Dann kommen Essig, Curry, 2 MS Salz, der Senf, grober Pfeffer und die Zwiebel dazu. Die Zwiebel schneide ich nicht mit dem Messer fein, sondern benütze dazu auch eine Raffel, so dass alles fein ist und sich gut verteilt. Nun das Öl darübergabe und erst jetzt alle Zutaten durcheinermischen. Versierte schwingen alles zusammen in der Schüssel, andere nehmen zwei große Holzlöffel, am besten schmeckt der Kartoffelsalat aber wenn man ihn mit den Händen durchmischt. Während des Mischens probieren. Danach den Salat eine halbe Stunde stehen lassen, meist muss danach noch Brühe, Essig und Salz hinzu, denn der Geschmack des Salats "lässt nach".

Quelle:

Vincent Klink
Restaurant Wielandshöhe, Stuttgart
Rezept erfasst mit*RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann