

Warmer Kartoffel-Oliven-Salat mit Zitronen-Garnelen

Für 2 Portionen:

500 g kl. Kartoffeln	2 kl. Zwiebeln	50 ml Olivenöl
30 ml Weißweinessig	150 ml Gemüsebrühe	1 El Senf
100 g schwarze Oliven	2 Tomaten	4 Zweige Petersilie
200 g Garnelen	1 Zitrone	Salz, Pfeffer, Muskat

Die kleinen Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. 30 ml Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen, mit Weißweinessig ablöschen und Gemüsebrühe zugeben. Den Senf mit einem Schneebesen einrühren und die Marinade mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Alles einmal aufkochen lassen und in die Schüssel zu den Kartoffelscheiben geben.

Die Oliven in Ringe schneiden. Die Schale der Tomaten einschneiden und die Tomaten in kochendem Wasser blanchieren, in Eiswasser abkühlen lassen, Haut abziehen, vierteln und entkernen. Die einzelnen Tomatenfilets in Würfel schneiden und mit den Olivenringen zum Kartoffelsalat geben.

Den Kartoffelsalat an einem warmen Ort für 30 Minuten marinieren lassen. Danach die Petersilienblätter von den Zweigen zupfen, fein schneiden und zum Kartoffelsalat geben. Die Garnelen mit Salz, Pfeffer würzen und in einer Pfanne in 20 ml Olivenöl beidseitig braten, mit Zitronen-Abrieb und -Saft würzen und gemeinsam mit dem warmen Kartoffel-Oliven-Salat servieren.

Christoph Rüffer am 31. Oktober 2025