

Kartoffel-Salat mit Linsen und Kapern

Für 4 Personen

8 Kartoffeln	1 TL Kümmel	4 Schalotten
200 g Berglinsen	3 Stangen Staudensellerie	0.5 Bund Petersilie
250 ml Hühnerbrühe	2 EL Kapern	0.2 l Pflanzenöl
4 Eier	8 Sardellenfilets	2 EL Mayonnaise
Essig, Salz, Pfeffer		

Salzwasser mit etwas Kümmel erhitzen und die ungeschälten Kartoffeln darin gar kochen. Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden.

Drei Viertel der Schalotten in sehr feine Würfel schneiden und in Pflanzenöl farblos anschwitzen. Die Brühe hinzufügen und die Schalotten etwa 5 Minuten köcheln lassen. Die Brühe dabei etwas reduzieren.

Die Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit der Brühe und den gegarten Schalotten übergießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles vorsichtig vermengen.

Die übrig gebliebene Schalotte in Lamellen teilen. Die Linsen mit der Schalotte und 1 Prise Salz etwa 15 Minuten köcheln lassen. Den Staudensellerie putzen und in feine Stücke teilen. Die Petersilie hacken. Die Kapern mit Küchenkrepp gut abtupfen. Pflanzenöl erhitzen und die Kapern 30 Sekunden frittieren, dann auf Küchenkrepp entfetten.

Die Eier wachsw weich kochen.

Den Kartoffelsalat mit Staudensellerie und den gekochten Linsen vermengen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer möchte, gibt noch etwas milden Weinessig dazu.

Anrichten:

Den Salat auf Cocktailgläser verteilen und mit den frittierten Kapern bestreuen. Eihälften, Sardellenfilets und jeweils 1 kleinen Klecks Mayonnaise hinzufügen. Der Kartoffelsalat eignet sich gut als Vorspeise für ein Silvestermenü.

Rainer Sass am 27. Dezember 2019