

# Röstkartoffel-Salat

## Für 4 Portionen

### Für den Salat:

8 festk. mittelgroße Kartoffeln	200 g frische grüne Bohnen	Salz
150 g Endiviensalat	6 Walnusskernhälften	1 Lauchzwiebel
4 große Radieschen	1 Schlangengurke	1 TL Weißweinessig
1 EL Olivenöl	Pfeffer	

### Für das Dressing:

1 Zwiebel	2 EL Olivenöl	4 EL Weißweinessig
2 EL Schmand	1 EL Senf	1 EL Apfelkraut
Salz	Pfeffer	

### Für die Schinkenröllchen:

8 dünne Scheiben Schinken	8 Trockenpflaumen	8 Walnusskernhälften
Öl		

### Für die Käsecken:

250 g Weichkäse	2 EL Mehl	1-2 Eier
6 EL Semmelbrösel	Öl	

### Je nach Belieben:

2 Räucherforellenfilets
-------------------------

Für den Salat die Kartoffeln mit Schale kochen und abkühlen lassen.

Bohnen putzen und in gesalzenem Wasser garkochen. Abkühlen lassen und längs halbieren.

Endivienblätter waschen, trockenschleudern und in feine Streifen schneiden. Walnusskernhälften grob zerkleinern. Lauchzwiebel putzen und in feine Ringe schneiden.

Radieschen putzen und in Scheiben schneiden. Gurken schälen und dann mit dem Sparschäler längs acht dünne Streifen abschneiden sie sollen so aussehen wie sehr breite Tagliatelle. Mit Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren und wer mag, rollt die Streifen auf.

Für das Dressing die Zwiebel schälen, fein würfeln und in Öl braten, bis sie eine leichte Bräune bekommen.

Essig mit Schmand und Senf aufschlagen. Lütticher Sirup zu den noch warmen Zwiebeln in die Pfanne geben und untermischen. Dann die Zwiebeln ins Dressing rühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln pellen, halbieren oder vierteln und in Öl rundherum rösten. Dabei etwas salzen.

Schinkenscheiben nebeneinander auf ein Brett legen und jeweils eine Trockenpflaume sowie eine Walnusskernhälfte darin einwickeln. Kurz mit wenig Öl in einer Pfanne rundherum braten.

Für die Käsecken den Weichkäse in ca. 2x2 cm große Würfel schneiden 8 bis 12 Stück sollten es werden. Würfel in Mehl wenden, abklopfen. Ein Ei verquirlen und die Würfel darin wenden, dann in die Semmelbrösel geben und panieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Käsewürfel darin in wenigen Minuten rundherum krossbraten.

Für den Salat die Bohnen, zerbröselte Walnüsse, Lauchzwiebelröllchen und Radieschenscheiben mit dem Dressing mischen.

Geröstete Kartoffeln und Endivie vorsichtig unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Anrichten:

Salat mittig auf vier Tellern verteilen. Käse-Ecken darauf platzieren.

Schinken- und Gurkenröllchen daneben anrichten. Nach Belieben Räucherforelle dazu servieren und mit Eifel-Kaviar bestreuen.

Björn Freitag am 01. Mai 2021