

Feuriger Kartoffelsalat

(Der Lieblings-Kartoffelsalat von SRF 1 -Food- und Gastronomie-Experte Andrin Willi)

Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 k festkochende Kartoffeln
- 3 dl Bouillon
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Sherry-Essig
- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 EL grobkörniger Dijon-Senf
- 3 TL Piment d' Espelette
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Peperoncino
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Die Kartoffeln einzeln in Alufolie einpacken. Sie sollten alle ungefähr gleich gross sein. Mit einer Grillzange in die Glut (vom Holzkohlegrill oder vom Lagerfeuer) legen. 15 bis 30 Min. (Stich-Test, je nach Grösse) unter regelmässigem Wenden garen. In der Zwischenzeit 3 dl Bouillon herstellen. Die Kartoffeln aus dem Feuern nehmen und schälen. Kartoffeln längs halbieren und in ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden. 100 g von den gekochten Kartoffeln in die Bouillon bröseln. Eine Knoblauchzehe halbieren und ebenfalls dazu geben. Mit dem Mixstab pürieren. 4 EL Sherry-Essig und 4 EL Olivenöl dazugeben und mit 1 EL grobkörnigem Dijon-Senf, Salz und wenig Pfeffer würzen. 3 TL Piment d'Espelette dazugeben und gut umrühren. Die noch warmen Kartoffelscheiben in die Sauce geben. Die beiden Frühlingszwiebeln fein hacken und (je nach Lust) 1 Peperoncino (oder den schärferen Jalapeno) entkernen, fein hacken und dazugeben. Eine halbe Stunde ziehen lassen. Den Schnittlauch fein hacken und vor dem Servieren unter den Salat mischen.