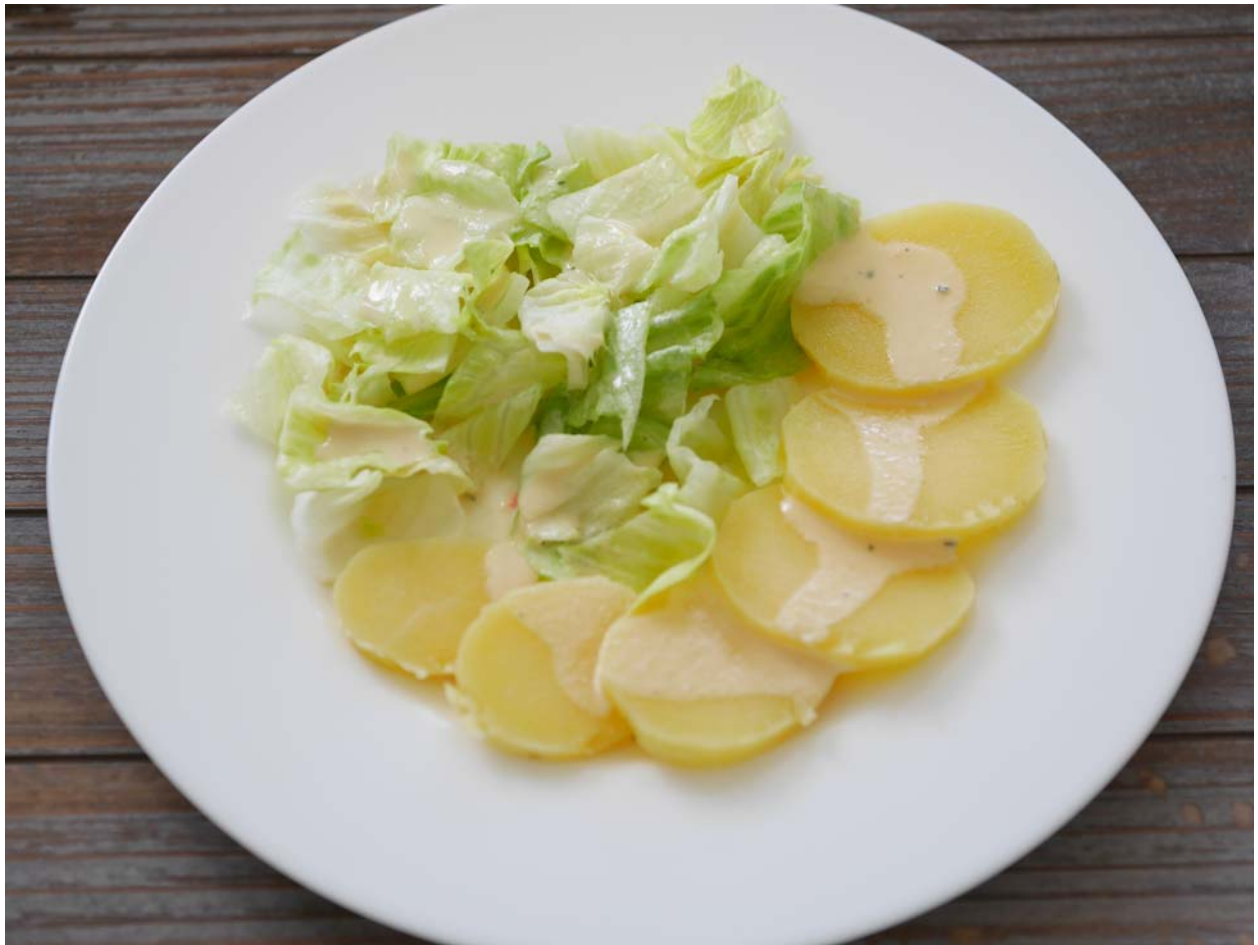


# Kartoffeln mit Eissalat und Salatsauce Beatrix



## Zutaten für drei Personen:

3-4 gekochte und abgekühlte  
Pellkartoffeln

einige Blätter Eissalat

## Salatsauce Beatrix:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 Eigelb von harten Eiern

1 Eiweiß vom harten Ei

1 TL Dijon-Senf

1 TL Salatmayonnaise

2 EL Estragon-Essig oder  
Weißweinessig

4 EL neutrales Öl

40 ml Gemüsebrühe

1. Kartoffeln schälen und  
in gleichmäßige Scheiben  
schneiden.

2. Eissalat in Streifen  
schneiden, waschen und  
in einer Salatschleuder  
trocknen.

3. Alle Zutaten für die  
Salatsauce in einen hohen  
Mixbecher geben und mit  
einem Stabmixer gründ-  
lich pürieren.

4. Kartoffelscheiben leicht  
überlappend auf einem  
Servierteller oder einer  
Servierplatte anrichten,  
Eissalat zufügen und alles  
mit der Salatsauce Beatrix  
beträufeln.

## Hinweise:

Das Rezept für die Salat-  
sauce Beatrix stammt aus  
dem Restaurant La  
Rhumerie, am alten Hafen  
von Saint-Tropez, April  
2005.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15  
min, Beilagen, Salate,  
französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 24.01.2023