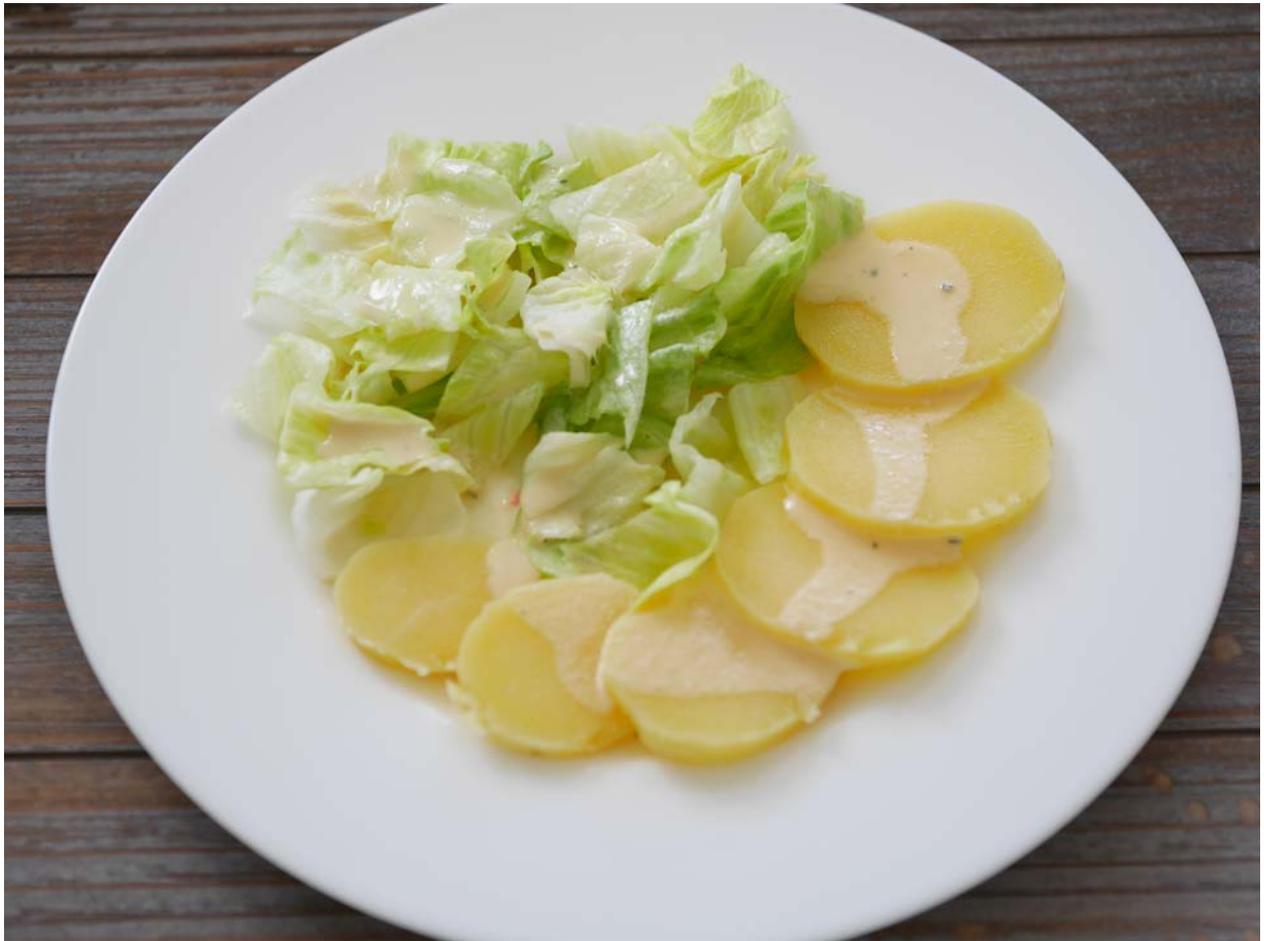


Kartoffeln mit Eissalat und Salatsauce Beatrix



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