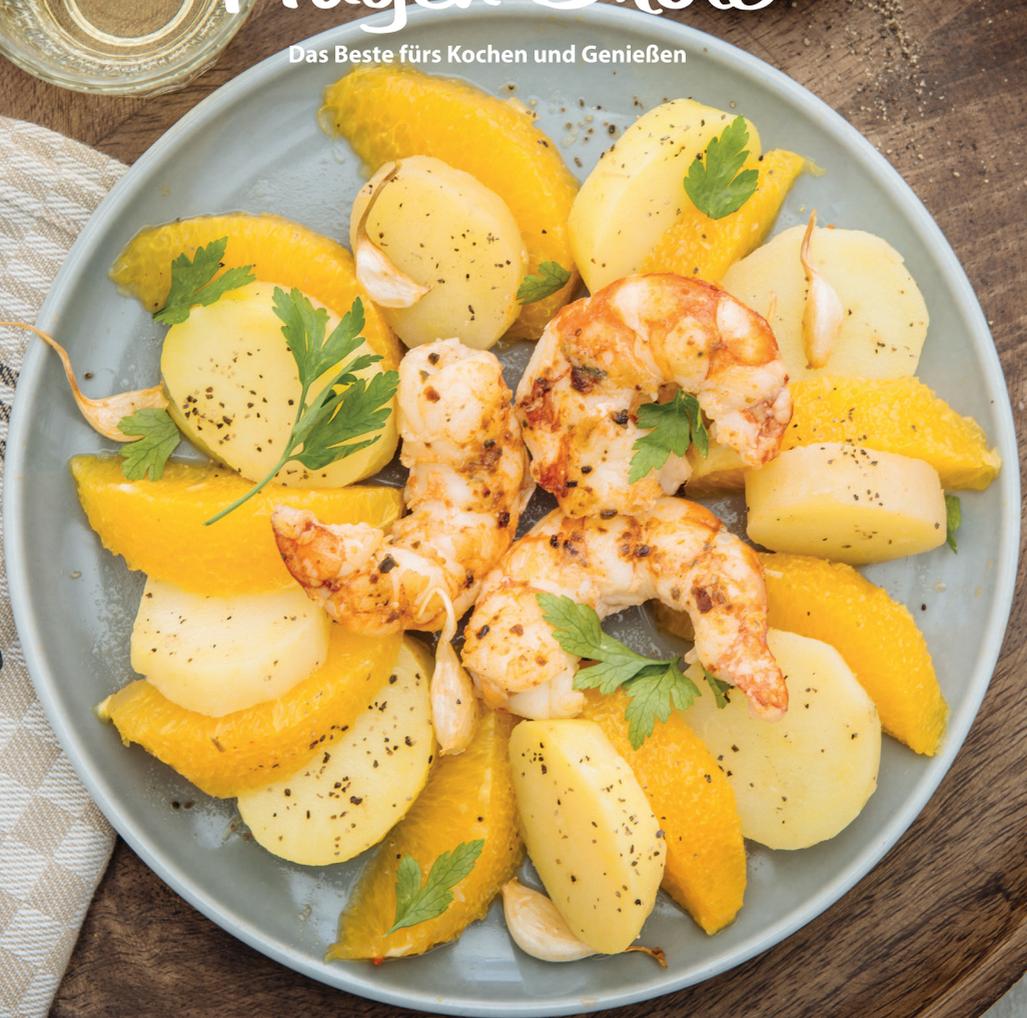


Hagen Gnote

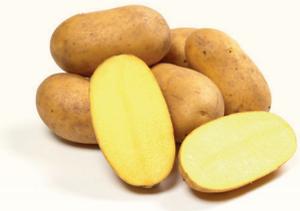
Das Beste fürs Kochen und Genießen



Kartoffelsalat
für Feinschmecker

HAGEN GROTE – WISSENSWERTES KARTOFFELSALAT

Es gibt wohl keinen Salat, der mit größerer Rezeptvielfalt, unterschiedlichsten Zutaten und Zubereitungsarten unsere Küche bereichert. Jede Länderküche, von Europa bis Asien, wo Kartoffeln gezüchtet und gegessen werden, hat ihre eigenen typischen Rezepte hervorgebracht. Seine Vorzüge: unkomplizierte Zubereitung und Fertigstellung im Voraus, einfache Herstellung in beliebiger Menge für viele Esser, überschaubare Kosten, einfach zu servieren und zu essen. Die Vielzahl überzeugender Vorzüge hat die Kreation und Verbreitung vielfältigster Rezepte beflügelt.



Innerhalb Deutschlands gibt es traditionell von Nord nach Süd in der Regionalküche große Unterschiede der Rezepte. Je weiter man nach Norden kommt, umso beliebter werden Salate mit festkochenden Kartoffeln und Mayonnaisen-Saucen. Teilweise wird in den Rezepten dieser Region das Kochen der Kartoffeln am Vortag empfohlen, damit ihre Konsistenz noch fester wird. Im Süden hingegen werden sie noch heiß gepellt und zum Aromatisieren mit unterschiedlichen Marinaden, Brühe oder Essig gemischt. Auch Anteile weichkochender Kartoffeln, die zerdrückt werden, kommen hier in regionalen Rezepten vor.

Im Gegensatz zur vielfach rustikalen oder einfachen Regionalküche werden für anspruchsvollere Rezepte stets Kartoffeln mit festem, gelbem Fleisch verwendet. Zu den festkochenden Salatkartoffeln gehören zum Beispiel folgende Sorten: Bellinda, Hansa, Heideniere (gelbfleischig, Kartoffel des Jahres 2015), La Ratte, Siglinde, Bamberger Hörnle, Linda, Nicola. Wichtig ist es, neben einer festkochenden Sorte für Salate möglichst ovale Kartoffeln zu wählen. Besser als rundliche Kartoffeln lassen sie sich einfacher in gleichmäßige 3–4 mm dünne Scheiben oder Würfel aufschneiden. Sie sollten auch von gleicher Größe sein, damit sie in gleichmäßiger Konsistenz zum selben Zeitpunkt gar werden.

Gekocht werden Salatkartoffeln stets in der Schale in Salzwasser (10 g Salz/Liter). Ebenso lassen sich Kartoffeln vorzüglich im Dampfgarer oder im Dämpfeinsatz eines Topfes garen, dann aber ungesalzen, da das Salz nicht haftet. Je nach Sorte, Erntezeitpunkt und Größe können die Kochzeiten recht unterschiedlich sein. Damit sie nicht zu lange kochen und weich werden, sollte durch Einstechen häufig eine Garprobe erfolgen. Gerade eben gar und noch schön fest, werden die Kartoffeln abgegossen. Sobald man sie anfassen kann, pellen und in Scheiben oder Würfel aufschneiden. Noch warm mit Wein, Brühe, Cidre oder Weißweinessig übergießen. Dann nehmen sie diese aromatisierenden Marinaden besonders gut auf.

Die Zutatenvielfalt für Kartoffelsalate ist reichhaltig. Kräuter, Obst, Gemüse, Fisch, Fleisch, Eier, sauer Eingelegtes – nahezu alles kommt in Kartoffelsalat-Rezepten vor. Entscheidend für das Gelingen eines guten Kartoffelsalats sind würzige Vinaigretten oder Salatsaucen, die mit den weiteren Zutaten harmonisieren oder auch einen schmackhaften Kontrast bilden. Je nach Anlass wird ein gut gewürzter Kar-

toffelsalat dann zu einer köstlichen Vorspeise, einem reichhaltigen Hauptgang oder einer passenden Beilage.

Neben herkömmlichen Kartoffelsalat-Rezepten mit klassischen Zutaten sind der Fantasie für neue Schöpfungen keine Grenzen gesetzt. Nicht nur durch besondere Zutaten und Aromen lassen sich Kartoffelsalate bereichern. Allein schon der Zuschnitt gekochter Kartoffeln lädt zu interessanten Kompositionen ein. Scheibe, halbierte Scheibe, geviertelte oder in feine, mittlere und grobe Würfel geschnittene Formen erlauben interessante Varianten. Auch die Anordnung auf den Tellern bereichert einen Salat durch dekorative Gestaltungen. Eine typische Schnittform der klassischen feinen Küche sind 4 bis 5 cm lange Oliven-Kartoffeln. Von gewaschenen, geschälten Kartoffeln werden hierfür beide Enden flach abgeschnitten. Je nach Größe teilt man dann die Kartoffel der Länge nach in zwei bis vier daumendicke Stücke. Zwischen Daumen und Zeigefinger gehalten, werden die Kartoffelstücke mit der gebogenen Klinge eines kleinen Schälmessers (Tourniermesser) im oberen und unteren Bereich zu einer ovalen Form geschnitten. Nachteil der Olivenform: Man kann die Kartoffel nicht in der Schale kochen.

Wunderbar nehmen Kartoffeln würzige Aromen der Vinaigrette oder Sauce auf. Neben neutralem Öl ist ein Anteil fruchtigen Olivenöls, eine Kombination aus neutralem Öl mit aromatischen Nussölen, Sojaöl oder auch der rauchige Geschmack von Rapsöl oder Kürbiskernöl eine interessante Bereicherung. Eine Vinaigrette gewinnt durch die Zugabe von aromatischem, nicht zu scharfem Senf, er bereichert sie mit feinem Geschmack und dezenter Säure. Außerdem fördert er, kombiniert mit Ölen, Sahne oder Crème fraîche, die Bildung einer homogenen Emulsion.

Überaus variantenreich eignen sich neben Senf und Zitronensaft als säuernde Vinaigrette-Zutaten Essigvarianten von Weißweinessig, Sherryessig, Obstessig bis zu weißem oder dunklem Aceto Balsamico. In Frankreich als Zutat überaus beliebt ist „Verjus“, ein Most aus unreifen grünen Trauben, der säuert, aber wesentlich milder als Essig ist.

GEKOCHT WERDEN
SALATKARTOFFELN STETS IN DER SCHALE
IN SALZWASSER



ORANGEN-KARTOFFELSALAT, SCAMPI UND COCKTAILSAUCE

Zutaten für 4 Personen

Kartoffelsalat

2 Orangen
500 g Kartoffeln, festkochend
Salz, Pfeffer
1 EL Zitronensaft

Cocktailsauce

1 Ei
1 Knoblauchzehe
1 TL Dijon-Senf
100 ml neutrales Pflanzenöl
1 EL Zitronensaft
1 TL Zucker
2 TL Ketchup
1 EL Cognac
Piment d'Espelette (ersatzweise pikantes Chilipulver)
Salz, Pfeffer

Scampi

12 frische Scampi (deutsch Kaisergranat, italienisch Scampi, französisch Langoustine)
2 EL Olivenöl
2 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
2 Knoblauchzehen
2 EL gehackte glatte Petersilie

Außerdem

Petersilienblättchen

Zubereitung

Kartoffelsalat

1 Von den Orangen mit dem Messer oben und unten eine Kappe abschneiden. Die Seitenschale großzügig mit der bitteren weißen und der dünnen äußeren Haut der Orangenfilets abschälen. Orangenfilets mit einem Messer einzeln aus den Häutchen lösen. Zum Abtropfen auf ein Sieb geben und den Saft auffangen.
2 Kartoffeln möglichst gleicher Größe, die gleichzeitig gar werden, mit der Schale in Salzwasser (10 g/Liter) gar kochen. Noch heiß pellen und in 3–4 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den aufgefangenen Orangensaft und etwas Zitronensaft über die warmen Kartoffelscheiben gießen. Vorsichtig wenden und eine halbe Stunde zugedeckt durchziehen lassen.

Cocktailsauce

1 Das Ei genau 6 Minuten kochen, gründlich abschrecken und pellen. Die Knoblauchzehe schälen und pressen. Ei und Knoblauch mit den anderen Zutaten im Mixer fein pürieren und mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer würzen.

Scampi

1 Scampi-Schwänze vom Kopfteil abdrehen. Mit einer Küchenschere über den Rücken die Karkasse aufschneiden und schälen. Den Darm entfernen, der als dunkel gefärbter Strang in der Mitte des nach oben gekrümmten Schwanzteils verläuft.
2 Die Scampi-Schwänze zwei Minuten in Olivenöl braten. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Fein gehackte Knoblauchzehen und Petersilie über die Scampi streuen.

Fertigstellen und Anrichten

Die marinierten Kartoffelscheiben mit den Orangenfilets fächerförmig im Kreis auf Tellern anordnen. Leicht mit Cocktailsauce überziehen und die gebratenen Scampi-Schwänze in die Mitte setzen. Mit Petersilienblättchen garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

Original Piment d'Espelette

40 g Glas
Nr. 028U14
13,95 €
(€ 34,88/100 g)



Naturketchup: 83 % Tomate

Nr. 048Y07
6,95 €
(€ 15,44/1 l)



Natives Olivenöl extra virgen

Nr. 981H06
21,95 €
(€ 29,27/1 l)



OKTOPUS-KARTOFFELSALAT

Zutaten für 4 Personen

Oktopus

1 kleiner Oktopus ca. 600 g
2 l Wasser
2 TL Salz
2 Lorbeerblätter
1 Zitrone

Kartoffelsalat

500 g Kartoffeln, festkochend
100 ml trockener Weißwein
1 Stange Bleichsellerie
1 TL Zucker
Salz, Pfeffer
Saft von ½ Zitrone
1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl

Außerdem

1 Bund glatte Petersilie
20 schwarze Oliven mit Kern, in Öl eingelegt

Zubereitung

Oktopus

1 Besonders zart wird Oktopus, wenn er vor dem Kochen mindestens eine Woche tiefgefroren war. Den Oktopus im Kochsud aus gesalzenem Wasser (10 g Salz/Liter), 2 Lorbeerblättern und dem Saft einer Zitrone kalt aufsetzen. In 40 Minuten gar kochen. Eine Garprobe durch Einstechen machen und im Kochsud etwas abkühlen lassen.
2 Den Schnabel und feste Kopfteile entfernen, die äußere Haut abstreifen. Oktopus-Fangarme und die weichen Körperteile in 2 cm große Stücke schneiden.

Kartoffelsalat

1 Kartoffeln gleicher Größe auswählen, damit sie gleichzeitig gar werden. Waschen und in Salzwasser (10 g Salz/Liter) gar kochen. Etwas abkühlen lassen und, sobald man sie anfassen kann, noch warm pellen. In knapp 2 cm große Würfel schneiden. In einer Schüssel mit Weißwein übergießen und zugedeckt lauwarm halten.
2 Die Selleriestange von den Fäden befreien. In feine Scheiben schneiden und in leicht gesalzenem Wasser 5 Minuten blanchieren. Kalt abschrecken und auf einem Küchentuch trocknen.
3 Zucker, Salz und Pfeffer mit dem Saft der halben Zitrone verrühren, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben. Die fein gehackte Knoblauchzehe und das Olivenöl zufügen und zu einer homogenen Vinaigrette verrühren. Kartoffelwürfel, Selleriestücken und den Oktopus mit der Vinaigrette mischen und eine Stunde zugedeckt bei Raumtemperatur durchziehen lassen.

Fertigstellen und Anrichten

Den Oktopus-Kartoffelsalat auf Teller verteilen. Mit grob gehackten Petersilienblättchen und Oliven anrichten.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

Lorbeer
aus der Türkei
Nr. 545Z01
6,95 €
(€ 139,-/100 g)



Dressing-Handmixer
Für wunderbar
cremige Salatsaucen
Nr. 087K03
22,95 €



Hagen Grote Weißwein CA 'N VEY
6 Flaschen à 0,75 l
Nr. 500D09
49,95 €
(€ 11,10/l)



AVOCADO-CURRY-KARTOFFELSALAT MIT POCHIERTEN LACHSWÜRFELN

Zutaten für 4 Personen

Kartoffeln

500 g Kartoffeln, festkochend
100 ml Weißwein
1 TL Zucker
1 TL Aquavit (ersatzweise Wodka)

Avocado-Curry-Mayonnaise

1 Ei
1 reife Avocado
1 TL Currypulver
1 TL Dijon-Senf
2 EL saure Sahne
Saft von ½ Zitrone
100 ml neutrales Pflanzenöl
Salz, Pfeffer

Lachswürfel

250 g Lachs-Rückenfilet
1 l Wasser
1 TL Salz
1 Lorbeerblatt
Saft von 1 Zitrone
Salz, Pfeffer

Außerdem

einige Salatblättchen
1 Bund Schnittlauch
Piment d'Espelette (ersatzweise
pikantes Chilipulver)

Zubereitung

Kartoffeln

1 Kleinere ovale Kartoffeln ähnlicher Größe verwenden, sodass sie zum gleichen Zeitpunkt gar werden. Gut waschen und in der Schale in Salzwasser (10 g Salz/Liter) gar kochen. Abschütten und nur so weit abkühlen lassen, bis man sie anfassen und noch heiß pellen kann.
2 Kartoffeln längs halbieren und die Hälften in gleichmäßige 4 mm dicke Scheiben schneiden. Den Zucker in Weißwein und Aquavit auflösen und die Mischung über die halbierten Scheiben gießen. Vorsichtig mischen und zugedeckt durchziehen lassen.

Avocado-Curry-Mayonnaise

1 Das Ei genau 6 Minuten kochen, gründlich abschrecken und pellen. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch auslösen. Ei und Avocado mit Currypulver, Senf, saurer Sahne und Zitronensaft im Mixer pürieren. Soviel Pflanzenöl zufügen, bis eine leichte, cremige Mayonnaise entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Lachswürfel

1 Das Fischfilet sorgfältig von Haut, Gräten und dunkelgrauem Fett befreien, das sich zwischen Haut und Fischfilet befindet. Wasser mit Salz, Lorbeerblatt und dem Saft einer halben Zitrone aufkochen. Lachsfilet in 2 cm große Würfel schneiden und in den kochenden Pochiersud geben.
2 Den Topf sofort vom Feuer nehmen. Nach 8 Minuten die Lachswürfel in einem Sieb gut abtropfen und erkalten lassen. Mit Salz, Pfeffer und restlichem Zitronensaft würzen.

Fertigstellen und Anrichten

Die halbierten Kartoffelscheiben mit der Avocado-Curry-Mayonnaise mischen und kreisförmig überlappend schön geordnet auf Tellern anrichten. In die Mitte einige Salatblättchen setzen und die Lachswürfel darauf anrichten. Auf jede Kartoffelscheibe ein winziges Stäubchen Piment d'Espelette geben und mit Schnittlauchröllchen garnieren.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

Avocadoschneider Edelstahl,
6 x 3 x 18 cm (B/T/H)
Nr. 468Y04
19,95 €



Original Piment d'Espelette
40 g Glas
Nr. 028U14
13,95 €
(€ 34,88/100 g)



Curry aus Madras
Überragende
Würzkraft, 65 g
Nr. 029Z17
7,95 €
(€ 1,22/100 g)



BASILIKUM-KARTOFFELSALAT MIT ROASTBEEF

Zutaten für 4 Personen

Roastbeef

500 g Roastbeef
2 EL geklärte Butter (Butterschmalz)
Salz, Pfeffer

Kartoffelsalat

500 g Kartoffeln, festkochend
100 ml Weißwein
Salz, Pfeffer
2 Tomaten
1 Zucchini

Basilikum-Emulsion

1 Ei
1 Bund Basilikum
2 TL Dijon-Senf
1 EL geschälte Mandeln
2 Knoblauchzehen
100 ml neutrales Pflanzenöl
Salz, Pfeffer

Außerdem

Basilikumblättchen

Zubereitung

Roastbeef

1 Das Roastbeef parieren und sauber von Fett und Sehnen befreien. Eine dünne Fettkante stehen lassen und diese mit dem Messer kreuzweise einritzen. Zwei Stunden vor dem geplanten Zeitpunkt der Fertigstellung des Gerichtes das Roastbeef mit Salz und Pfeffer würzen. Ringsherum 8 Minuten kräftig in geklärter Butter anbraten.

2 In einer Bratform im vorgeheizten Ofen bei 120 °C (keine Umluft, Roastbeef trocknet aus) 45 Minuten garen. Die Temperatur auf 70 °C reduzieren und weitere 30 Minuten garen. Eine Garprobe machen, indem man mit einer dünnen Nadel das Fleisch an der dicksten Stelle bis zur Mitte einsticht. Nach 10 Sekunden herausziehen und an die Oberlippe halten. Das Roastbeef ist fertig, wenn die Nadel an der Spitze lauwarm ist. Die mit einem Fleischthermometer gemessene Kerntemperatur sollte 57–58 °C betragen. In dünne, gleichmäßige Scheiben aufschneiden und im Ofen bei 50 °C bis zum Anrichten warm halten.

Kartoffelsalat

1 Möglichst gleich große Kartoffeln wählen, die zum selben Zeitpunkt gar werden. Ungeschält in Salzwasser (10 g Salz/Liter) gar kochen. Kartoffeln noch warm pellen und in gleichmäßige 4 mm dünne Scheiben schneiden. Mit Weißwein übergießen, salzen und pfeffern. Vorsichtig wenden und zugedeckt warm halten, damit der Wein gut von den Kartoffeln aufgenommen wird.

2 Tomaten waschen, Stängelsätze entfernen und die Tomaten auf der gegenüberliegenden Seite kreuzweise einschneiden. In kochendem Wasser jede Tomate einzeln 10 Sekunden blanchieren. Tomaten häuten, vierteln und entkernen. Die Tomatenviertel quer in dünne Streifen schneiden und in einem Sieb

abtropfen lassen.

3 Von der Zucchini die Spitzen entfernen, Zucchini senkrecht stellen und an allen vier Seiten eine etwa 4 mm starke Scheibe abschneiden. Den übrig gebliebenen viereckigen inneren Teil mit den wässrigen Kernen wegwerfen. Zucchinischnitten längs in feine Streifen schneiden, dann in 4 cm lange Julienne teilen. In Salzwasser oder in Wasserdampf in einer Minute knapp al dente garen. Zucchini-Julienne sofort in eiskaltem Wasser abschrecken und gut trocknen.

Basilikum-Emulsion

1 Das Ei genau 6 Minuten kochen, gründlich kalt abschrecken und pellen. Alle Zutaten mit dem Ei im Mixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Fertigstellen und Anrichten

Tomatenstreifen und Zucchini-Julienne unter die Kartoffeln heben und mit der Basilikum Emulsion mischen. Der Kartoffelsalat soll lauwarm angerichtet werden. Wenn er erkaltet ist, in der Mikrowelle oder bei 50 °C im Ofen erwärmen. Das in Scheiben aufgeschnittene Roastbeef mit dem Salat auf Tellern anrichten. Mit Basilikumblättchen garnieren.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

Klassisches Bretonisches Keramik

Salzfass
11 x 11 x 18 cm
hoch mit 750 g
grobem, grauem
Meersalz
Nr. 066F02
15,95 €
(€ 21,27/1 kg)



Dijon Senf

fein, 250 ml
Nr. 060F02
9,95 €
(€ 3,98/100 ml)



Starker Vario-Pürierstab

5 Geschwindigkeitsstufen
Nr. 386G01
69,95 €



SELLERIE-KARTOFFELSALAT, GRÜNE SENF-MAYONNAISE UND GEFLÜGELBRÜSTCHEN

Zutaten für 4 Personen

Sellerie-Kartoffelsalat

500 g Kartoffeln, festkochend
100 ml Weißwein
250 g Knollensellerie
Salz
1 säuerlicher Apfel
Saft von ½ Zitrone
2 EL Frühlingszwiebel, in feinen
Röllchen
1 EL Petersilie, fein gehackt

Grüne Senf-Mayonnaise

1 Ei
1 Bund Petersilie
2 Knoblauchzehen
100 ml neutrales Pflanzenöl
2 EL grüner Estragon-Senf
1 EL Zitronensaft
2 EL Gemüse- oder Geflügelfond
2 EL Noilly Prat
Salz, Pfeffer

Geflügelbrust

250 Geflügelbrust
2 EL geklärte Butter (Butterschmalz)
Salz, Pfeffer

Außerdem

Lollo-Rosso-Salatblättchen
Macadamia-Nüsse, grob gehackt

Zubereiten

Sellerie-Kartoffelsalat

1 Kleinere ovale Kartoffeln ähnlicher Größe verwenden, sodass sie zum gleichen Zeitpunkt gar werden. Gut waschen und in der Schale in Salzwasser (10 g Salz/Liter) gar kochen. Abschütten und nur so weit abkühlen lassen, bis man sie anfassen und noch heiß pellen kann. In etwa 1,5 cm große Würfel schneiden, mit Weißwein übergießen und warm halten.
2 Knollensellerie schälen, in 1 cm große Würfel schneiden und in Salzwasser (10 g Salz/Liter) gar kochen. Abgießen, trocken tupfen und mit den Kartoffelwürfeln mischen.
3 Den Apfel schälen, vierteln und entkernen. In kleine Würfelchen schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, damit sie sich nicht verfärben. Mit den Kartoffel- und Selleriewürfeln mischen. Frühlingszwiebel-Röllchen und gehackte Petersilie unterheben.

Grüne Senf-Mayonnaise

1 Das Ei genau 6 Minuten kochen, gründlich kalt abschrecken und pellen. Petersilie waschen, trocknen und die Blättchen zupfen. Den Knoblauch schälen.
2 Alle Zutaten mit dem Ei im Mixer fein pürieren. Die Senf-Mayonnaise mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Geflügelbrust

1 Geflügelbrüstchen von Haut und Sehnen befreien. Einmal längs halbieren und in 1 cm dünne Scheibchen aufschneiden. In geklärter Butter ringsherum in 4 Minuten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer gewürzt zugedeckt warm ruhen lassen.

Fertigstellen und Anrichten

Die Kartoffel-Selleriewürfel mit der Senf-Mayonnaise mischen und eine halbe Stunde durchziehen lassen. Im Ofen oder der Mikrowelle leicht erwärmen. Lauwarm auf Teller verteilen. Einige Salatblättchen in die Mitte setzen und die Geflügelbrust-Scheibchen darauf fächerartig anordnen. Macadamia-Nüsse grob hacken und über den Salat streuen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

Hagen Grote Gemüsefond

3 Gläser à 200 ml
Nr. 15U01
11,95 €
(€ 1,99/100 ml)



Noilly Prat - Spitzengewürz der feinen Küche

Äußerst aromatischer
Wermut, 0,75 Liter,
18 % Vol.
Nr. 164A05
16,95 €
(€ 22,60/1 l)



Grüner Estragon-Senf

hocharomatisch
310 ml
Nr. 06Q16
9,50 €
(€ 3,21/100 g)



PARISER KARTOFFELSATAT MIT RINDERFILET-STREIFEN

Zutaten für 4 Personen

Kartoffeln

500 g Kartoffeln, festkochend
Salz
100 ml Weißwein

Vinaigrette

Salz, Pfeffer
1 EL Weißweinessig
3 EL neutrales Pflanzenöl
1 kleine milde weiße Zwiebel
1 Schalotte
2 EL fein gehackte Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Estragon)

Rinderfilet

300 g Rinderfilet, etwa 2,5 cm dick
50 ml Olivenöl
1 EL Rosmarin, staubfein gehackt
Piment d'Espelette (ersatzweise pikantes Chilipulver)

Außerdem

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln

1 Kleinere ovale Kartoffeln ähnlicher Größe verwenden, sodass sie zum gleichen Zeitpunkt gar werden. Gut waschen und in der Schale in Salzwasser (10 g Salz/Liter) gar kochen. Abschütten und nur so weit abkühlen lassen, bis man sie anfassen und noch heiß pellen kann.
2 In gleichmäßige 4 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Weißwein übergießen, vorsichtig mischen und zugedeckt warm halten.

Vinaigrette

1 Salz und Pfeffer mit Essig verrühren. Sobald das Salz aufgelöst ist, Öl zufügen und zu einer homogenen Vinaigrette aufschlagen.
2 Die weiße Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Schalotte pellen und fein würfeln. Alle Kräuter waschen und trocknen. Schnittlauch in Röllchen schneiden, die Blättchen der anderen Kräuter zupfen und fein hacken.

Rinderfilet

1 Das Fleisch in 5 mm dünne und etwa 5 cm lange Streifen schneiden. Mit Piment d'Espelette würzen und in einer Schale mit Olivenöl und Rosmarin mischen. Kühl stellen und eine halbe Stunde zugedeckt marinieren.
2 In einer sehr heißen Pfanne zum Erzeugen schöner Röstaromen in 2-3 Minuten gar braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Fertigstellen und Anrichten

Die warmen Kartoffelscheiben mit der Vinaigrette, Zwiebelringen und Schalottenwürfeln mischen. Kartoffelsalat und Rinderfilet-Streifen auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit gehackten Kräutern garnieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. [EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:](#)

Ca'n Vey Natives Olivenöl
extra virgin, 0,75 l
Nr. 981H06
21,95 €
(€ 29,27/1 l)



Profi-Pfanne Ø 24cm
(Boden Ø 18 cm), 5,5 cm hoch
Nr. 025Z02
69,95 €



Hagen Grote XXL-Tellerwärmer
für 12 Teller bis 32 cm Durchmesser
Nr. 320B03
59,95 €



PROBIEREN SIE AUCH



Zucchini-Mozzarella-Terrine
auf Avocado-Orangen-Salat



Warmer Zucchini-Mozzarella-Terrine
mit Zitronenbutter



Süßkartoffel-
Granatapfelsalat



Spargelsalat mit
Orangensauce



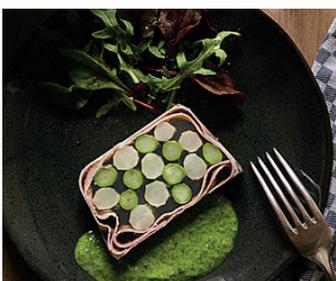
Rohes Spargelsalat mit Agrimetto
und frittiertem Ei



Mangold-Spinat-
Blätterteig-Torte



Spargelschaum-
Salat



Spargel-Terrine mit
Petersiliensauce Deluxe



La Salade
niçoise

Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf [hagengrote.de](https://www.hagengrote.de)

oder in unserem neuen *Genuss*MAGAZIN



Hagen Grote GmbH

Grüner Dyk 36 · 47803 Krefeld · Deutschland