

Räucherkartoffelsalat mit Spargel

Von XMAStotal.de

für 6-8 Personen

Zutaten

1,5 kg festkochende Kartoffeln
750 g grüner Spargel
4 Taler Ziegenfrischkäse
100 ml Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer
etwas frisch geriebene Muskatnuss
4 EL Cidre-Essig oder Apfelessig
6 EL Olivenöl
1 Bund Kerbel

Kochanleitung

Kartoffeln waschen und mit Wasser bedeckt als Pellkartoffeln etwa 20 Minuten garen. Abgießen, abkühlen lassen und pellen.

Inzwischen die trockenen Enden vom Spargel abschneiden und den Spargel in reichlich kochendem Salzwasser vier Minuten blanchieren. Abgießen, in kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Die Kartoffeln zusammen mit den Käsetalern in einen Räucherofen geben und etwa 15 Minuten räuchern.

Den Spargel in drei Zentimeter lange Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Brühe, Salz, Pfeffer, Muskat und Essig würzen. Olivenöl untermischen. Kerbel fein hacken und untermischen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und unter den Spargel mischen. Am besten 30 Minuten ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren den Ziegenfrischkäse über den Salat zupfen.