

**KARTOFFEL-APFELSALAT MIT STANGENSELLERIE
UND POCHIERTEM EI**

4 PERSONEN ALS HAUPTGERICHT

ZUTATEN

- 600 g Kartoffeln, gewaschen, z.B. Ukama,
- 200 g Stangensellerie, gewaschen, gewürfelt
- 2 Äpfel, Granny Smith, geschält, entkernt, gewürfelt

WASABIDRESSING

- 2 El Crème fraîche
- 2 El Mayonnaise
- 0,5 dl Gemüsebouillon
- 2 Schalotten, geschält, fein gehackt
- 1–2 El Wasabipaste
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Zucker

POCHIERTE EIER

- 8 Eier
- 1 dl Balsamessig, weiss
- 1 El Salz

GARNITUR

- 4 Schalotten, gross, geschält, in feine Ringe geschnitten
- Pflanzenöl, zum Frittieren
- Einige Stangensellerieblättchen

ZUBEREITUNG

WASABIDRESSING

Alle Zutaten verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

KARTOFFELSALAT

Die Kartoffeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, lauwarm schälen, in kleine Würfel schneiden. Mit den Apfel- und den Stangenselleriewürfeln mischen und 2 Stunden vor dem Servieren mit dem Dressing marinieren – dabei wiederholt vorsichtig mischen.

POCHIERTE EIER

Einen Liter Wasser mit einem Esslöffel Salz aufkochen und abkühlen lassen. Einen zweiten Liter Wasser mit dem Essig aufkochen. Die Eier nacheinander in kleine Schälchen aufschlagen, sodass das Eigelb unverletzt bleibt. Eine Schöpfkelle in das heisse Essigwasser tauchen – jeweils ein Ei in die Schöpfkelle gleiten lassen und in der Kelle ca. 3 Minuten pochieren. Die Kelle sollte nicht den Topfboden berühren. Das Ei aus der Kelle gleiten lassen und mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Kurz in das lauwarmer Salzwasser tauchen. Dabei neutralisiert sich der Essiggeschmack. Das Ei auf Küchenpapier abtropfen und in Form schneiden.

FRITTIERTE SCHALOTTEN

Die Schalottenringe im heissen Pflanzenöl frittieren und auf Küchenpapier entfetten.

Rezept von La Tavola



ANRICHTEN

Den Kartoffelsalat mit den pochierten Eiern anrichten und mit den frittierten Schalotten und einigen Blättchen Stangensellerie garnieren.