

# Rainer Sass | Kartoffel-Salat mit zweierlei Gurken und Apfel

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/10/08/rainer-sass-kartoffel-salat-mit-zweierlei-gurken-und-apfel](https://happy-mahlzeit.com/2021/10/08/rainer-sass-kartoffel-salat-mit-zweierlei-gurken-und-apfel)

## Zutaten für den Salat:

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Schalotten
- 0,1 Liter Geflügel- oder Gemüsebrühe
- 1 säuerlicher Apfel
- 4 Gewürzgurken
- 1 Salatgurke
- 2 gekochte Eier
- ½ Bund Petersilie
- 2 EL Crème fraîche
- 1 EL Mayonnaise (Glas oder selbst gemacht)
- 3 EL Olivenöl
- etwas Butter
- Saft 1/2 Zitrone
- Pfeffer
- Salz

## Zubereitung:

Die Kartoffeln in der Schale kochen und etwas auskühlen lassen.

Gewürzgurken, Salatgurke, Apfel und Eier in kleine Stücke schneiden, die Petersilie hacken. Das Innere der Salatgurke wird nicht verwendet, da es den Salat verwässert. Knoblauch und Schalotten schälen und würfeln. Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel leicht anschwitzen, die Brühe hinzufügen und alles ca. 4 – 5 Minuten sanft köcheln lassen.

Die lauwarmen Kartoffeln pellen, in feine Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Die vorbereiteten Zutaten, Crème fraîche und Mayonnaise hinzufügen, alles vorsichtig vermengen.

Den Kartoffel-Salat mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz pikant abschmecken.

## Zutaten für eine leichte Mayonnaise:

- 4 Eier
- 2 EL Traubenkernöl
- 2 EL Sahne
- 1 Zitrone
- 2 EL Olivenöl
- Pfeffer
- Salz

**Zubereitung:**

Die Eier in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer verrühren. Das Traubenkernöl tröpfchenweise unterrühren. Sahne und etwas Salz dazugeben. Anschließend langsam das Olivenöl unterrühren. Mit frischen Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

**Wichtig:** Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben, sonst gerinnt die Mayonnaise.

Rezept: Rainer Sass

Quelle: Der XXL-Ostfrieze | Herd statt Pferd vom 30. April 2014