



**Kartoffel-Bohnensalat / Wildwürstchen / Senfsauce  
oder mit pochierem Landei als vegetarische Variante**

Rezept für 4 Personen

**Für den Kartoffelsalat:**

8 mittelgroße festkochende Kartoffeln  
500 g Haricots Verts oder breite Bohnen  
evtl. 100g Kidney Bohnen (falls vorhanden)  
500 ml kräftige Brühe (Rind, Geflügel oder Gemüse)  
200 ml Rapsöl  
50 ml Olivenöl  
200 ml weißer milder Essig  
50 ml Balsamicoessig  
1 EL milder Senf  
2 cl Riesling trocken  
75 g Bacon oder Speck (in kleinen Würfeln ca. 4 mm)  
1 Kräuterzweig z.B. Thymian  
½ Knoblauchzehe  
1 Prise Zucker  
1 Prise Muskatnuss  
Salz, Pfeffer  
1 gehäufter EL Maisstärke  
Koriander und Piment (falls vorhanden)  
1 Schalotte oder Gemüsezwiebel (in kleinen Würfeln ca. 3 mm)

**Zubereitung:**

Als erstes die Kartoffeln in Salzwasser kochen und evtl. lauwarm pellen.

Böhnchen in Salzwasser blanchieren (abkochen) und in kaltem oder Eiswasser abkühlen, damit man die Farbe der Bohnen erhält.

Schalotten und Speck in Rapsöl anschwitzen, Senf hinzugeben, mit Riesling ablöschen. Bei der vegetarischen Variante den Speck natürlich weglassen. Brühe hinzugeben und kräftig kochen lassen. Kräuterzweig und Knoblauch dazugeben. Wenn ein Drittel verkocht bzw. reduziert ist, Stärke mit

Wasser anrühren und die Brühe samtig binden. Nun die Gewürze hinzugeben. Öl und Essig hinzugeben. Kräuterzweig und Knoblauch herausfischen. Die Marinade bzw. Vinaigrette gut umrühren.

Nun hat man eine Vinaigrette im Verhältnis 1 Teil Öl, 1 Teil Essig, 2 Teile Brühe. (So wird es auch zum Blattsalat gemacht!)

Kartoffeln in die warme Vinaigrette hineinschneiden.

Finales Abschmecken mit allen Gewürzen – leicht überwürzen, Kartoffelsalat zieht nach und schluckt das Gewürz!

Zum Kartoffel-Bohnensalat empfehle ich:

Ein leckeres Bratwürstchen vom Metzger oder ein feines Wildwürstchen. Ebenso eine leckere Senfsauce.

**Für die Senfsauce:**

1 EL Zwiebelwürfel

1 EL grober regionaler Senf

2 cl Weißwein (z.B. Riesling) oder Rotwein (z.B. Spätburgunder)

1 EL Rapsöl

1 TL Balsamicoessig

½ EL Maisstärke

1 TL Butter

150 ml Braune Kalbsgrundsauce oder Kalbsfond  
oder fertige Braune Bratensauce

**Zubereitung:**

Zwiebelwürfelchen anschwitzen in etwas Rapsöl. Dann mit dem Wein ablöschen und mit 150 ml braunem Kalbsfond oder fertiger Bratensauce auffüllen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Balsamico verfeinern. Mit Stärke binden. Wer möchte kann auch noch 1 TL feste Butter hinzugeben, das macht eine Sauce lecker-cremig.

**Für das pochierte Ei als vegetarische Variante:**

75-100 ml Weißweinessig

4 Landeier (evtl. ein zusätzliches Ei als Reserve)

25 g Butter

10 g Brotbrösel oder Paniermehl

**Zubereitung:**

Einen kleinen Topf Wasser aufstellen ca. 1,5 Liter und erhitzen. Dann kurz umrühren und den Essig hinzugeben. Nicht mehr kochen lassen. Eier öffnen, in eine Kelle geben und langsam ins Wasser laufen bzw. gleiten lassen.

3,5 bis 4 Minuten ziehen lassen und anschließend mit einer Lochkelle herausnehmen. In die Butter mit den Brotbröseln geben und vorsichtig auf den Kartoffelsalat setzen.