

Kettenstichsalat mit Senf-Kartoffel-Dressing

Hinter Kettenstiche verbirgt sich der Löwenzahn. Im Sauerland bereitet man aus den zarten Blättchen, einen frischen Salat zu. Wir peppen den Salat ein wenig auf und machen ein cremigem Senf-Kartoffel-Dressing und hausgemachten Kartoffelchips dazu.



Die Mengenangaben des Rezeptes sind zugeschnitten auf eine Mahlzeit für zwei Personen.

Zutaten für das Dressing:

- 50 g gekochte Kartoffeln
- 1 TL grober Senf
- 1 TL scharfer Senf
- 1 kleine Knoblauchzehe, grob gehackt
- 80 ml Apfelessig
- 50 ml Gemüsebrühe
- ½ TL Zucker
- Salz und Pfeffer
- 80 ml Sonnenblumenöl

Zutaten für die Chips:

- 200 g festkochende Kartoffeln
- 40 ml Apfelessig
- 1 Msp. geräuchertes Paprikapulver
- Salz
- Öl zum Frittieren

Außerdem:

- 200 g Löwenzahn, küchenfertig
- 1 rote Zwiebel, fein gewürfelt

Besondere Utensilien:

- Stabmixer
- Küchenhobel
- optional: Fritteuse oder Küchenthermometer

Zubereitung:

- **Für das Dressing** Kartoffel, Senf, Knoblauch, Essig, Gemüsebrühe und Zucker in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Weiter pürieren und dabei langsam das Öl einfließen lassen.
- Gegebenenfalls noch etwas Essig dazu geben.
- **Für die Chips** die Kartoffeln waschen und je nach Geschmack geschält oder ungeschält mit dem Küchenhobel in ein bis zwei Millimeter dicke Scheiben schneiden.
- In einer Schüssel mit Essig, Paprikapulver und Salz marinieren und etwa 20 Minuten ziehen lassen.
- Einen Topf mit breitem Boden und hohem Rand zu etwa einem Drittel mit Öl füllen und das Öl auf etwa 160 °C erhitzen. Selbstverständlich kann auch eine Fritteuse benutzt werden.
- Die Kartoffelscheiben darin in mehreren Portionen nach und nach knusprig hellbraun frittieren.
- Auf Küchenpapier abtropfen lassen und gegebenenfalls nochmals mit Salz würzen.
- Löwenzahn mit dem Kartoffeldressing vermischen und auf zwei Teller verteilen.
- Mit Zwiebeln und Chips bestreut servieren – **Mahlzeit!**
-