

Neue Kartoffeln mit Schnittlauchsalat und Kräuterquark

Zutaten für vier bis sechs Personen:

1,2 kg neue Kartoffeln

½ TL grobes Meersalz

2 Bund Radieschen

feines Salz oder Fleur de Sel

frische Butter

Schnittlauchsalat:

3-4 Bund Schnittlauch

3-4 Eier

Salz

Pfeffer

3 EL milder Apfelessig

3-4 EL Olivenöl

Kräuterquark:

500 g Magerquark

Salz, Pfeffer

etwas abgeriebene Zitronenschale

2-3 EL Zitronensaft

1-2 EL aromatisches Olivenöl

½ TL Paprikapulver

1-2 Bund Schnittlauch

wilde Rauke

Kresse

Pimpinelle

Blattkoriander

Petersilie

französischer Estragon

Die gründlich gebürsteten Kartoffeln gar kochen – man kann, um auszutesten, was man lieber mag und wie der Unterschied schmeckt, eine Portion dämpfen und die andere in Wasser kochen.

In der Zwischenzeit die Beilagen zubereiten. Die Radieschen waschen und putzen – es sieht übrigens hübscher aus, wenn man ein grünes Schöpfchen daran belässt.

Butter und Salz in Schälchen füllen. In Frankreich liebt man Radieschen nämlich so: immer ein Stückchen Butter auf das

Radieschen setzen und einige Körnchen Salz – das schmeckt in der Tat umwerfend. So kann man es natürlich auch mit Kartoffelstückchen machen.

Die Schnittlauchhalme werden in feine Röllchen geschnitten

Für den Schnittlauchsalat die Halme in feine Röllchen schneiden. Dann die Eier innerhalb von 8 bis 9 Minuten fast hart kochen, kurz abschrecken, pellen und mit dem Messer oder einem Eierschneider fein würfeln. In einer Schüssel alles miteinander vermischen und mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl verrühren. Dabei löst sich das Eigelb auf und verbindet sich mit dem Essig und Öl zu einer cremigen Soße.

Für den Kräuterquark den Magerquark mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale, -saft, Öl und Paprikapulver glatt rühren und anschließend abschmecken. Die fein geschnittenen Kräuter unterrühren und dann alles auf den Tisch stellen.

Getränk: Zu diesem Essen passt ein junger, frischer Riesling