



Gáúcho-Kartoffelsalat

von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen):

Kartoffelsalat

500 g kleine Kartoffeln, z.B. Drillinge
1-2 Karotten
1 rote Zwiebel
Salz, Pfeffer
1 Limette, unbehandelt
1-2 Zehen Knoblauch
Chili-Flocken
100 g Erbsen, vorgegart
100 g Mais
Schnittlauch
Petersilie
1 grüner Apfel, z.B. Granny Smith
2-3 EL Mayonnaise

Chimichurri

2 EL grobes Meersalz
1 TL Chili-Flocken
Oregano, getrocknet
Thymian, getrocknet
2 EL brauner Zucker
1 Zwiebel
2- 4 Zehen Knoblauch
2 grüne Chili
1 Limette, unbehandelt
2 Bund glatte Petersilie, frisch
20 ml Balsamico-Essig
50 – 150 ml Olivenöl

Sowie

Öl zum Braten
4 (vegetarische) (Brat-)Würste

Zubereitung (circa 35 Minuten, ohne Garzeiten):

Die Kartoffeln im Ganzen in ausreichend Salzwasser garen. Abschütten und abkühlen lassen. Die Kartoffeln in einer Grillpfanne Farbe nehmen lassen, sie dann je nach Größe im Ganzen verwenden, halbieren oder anderweitig mundgerecht zerteilen. Die Karotten schälen und in Stifte schneiden, zusammen mit zerteilter Zwiebel in etwas Öl anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Limettenabrieb gewinnen und beiseitestellen. Mit Limettensaft ablöschen, dann weiter mit dem Abrieb, geriebenen Knoblauch und Chili-Flocken aromatisieren. Erbsen und Mais bloß kurz durchschwenken, dann zusammen mit den Kartoffeln in eine große Schüssel geben.



Schnittlauch und Petersilie hacken und dazugeben, ebenso einen geschälten und zerteilten Apfel. Gründlich mit etwas Mayonnaise vermischen und nach Geschmack durchziehen lassen.

Das Chimichurri gelingt besonderes schnell und einfach, wenn man eine Küchenmaschine verwendet, ganz klassisch kann es auch in einem großen Mörser zubereitet werden. Zu Beginn nur die trockenen Zutaten hineingeben, Salz, Chili-Flocken, Oregano, Thymian und Zucker grob zerkleinern. Dann auch die übrigen, feuchteren Komponenten hinzugeben: grob zerteilte Zwiebel, Knoblauch, Chili, Abrieb und Saft einer Limette, Petersilie und einen Schuss Essig. Gründlich mixen, dabei die Farbe über die Menge der Petersilie steuern und die Konsistenz über die Zugabe von Olivenöl. Hier als Dip bietet sich eine recht dickflüssige Konsistenz an, es kann jedoch auch eine dünnflüssigere Marinade hergestellt werden. Besonders gut schmeckt Chimichurri, wenn es einige Tage im Kühlschrank durchziehen konnte.

Die (vegetarischen) Würste in einer Grillpfanne rundum Farbe nehmen lassen und zusammen mit Chimichurri und dem Gáucho-Kartoffelsalat servieren.

Nährwerte pro Portion:

509 kcal – 27 g Fett – 15 g Eiweiß – 47 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch, laktosefrei und glutenfrei.