Rezept

Kartoffel-Lauch-Salat mit Trüffel

Ein Rezept von Kartoffel-Lauch-Salat mit Trüffel, am 05.07.2025

Zutaten

500 g	festkochende Kartoffeln
2	Schalotten
2 EL	Haselnussöl
50 ml	roter Portwein (oder Kalbsfond)
3 EL	Trüffelöl
	Salz
1 Stange	Lauch
	Salz
ca. 50 g	eingelegter schwarzer Trüffel
50 ml	Madeira (oder 1-2 EL Sojasauce)
150 ml	Kalbsfond (aus dem Glas)
1-2 EL	alter Aceto balsamico
	Pfeffer
50 g	Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und in reichlich Salzwasser in ca. 25 Min. weich kochen. Inzwischen die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Trüffel abtropfen lassen und fein hacken. Dabei ca. 50 ml Trüffelfond auffangen und beiseitestellen.

2. Haselnussöl erhitzen, Schalotten und Trüffel darin 1-2 Min. andünsten. Mit Madeira und Portwein ablöschen, Kalbsfond dazugießen und alles offen bei mittlerer Hitze um die Hälfte einkochen lassen, dann Trüffelfond, Trüffelöl und Essig unterrühren. Die Vinaigrette mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Kartoffeln abgießen, heiß pellen und etwas abkühlen lassen. Den Lauch putzen, waschen, in ca. 10 cm lange Stücke teilen und in kochendem Salzwasser in ca. 6 Min. garen, dann kalt abschrecken. Die Lauchstücke und Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Die Butter in einem kleinen Topf nussbraun werden lassen, mit Kartoffeln und Lauch mischen. Auf Teller verteilen und die lauwarme Trüffel-Vinaigrette darüberträufeln.