

## Rezept

# Kartoffelsalat de luxe

Ein Rezept von Kartoffelsalat de luxe, am 09.06.2023

## Zutaten

<b>1 kg</b> kleine festkochende Kartoffeln	Meersalz
<b>150 g</b> ganze, ungeschälte Haselnusskerne	<b>5 EL</b> Öl
Zucker	<b>2</b> Schalotten
<b>1</b> Zitrone	<b>1/2</b> Orange
Cayennepfeffer	<b>1 Bund</b> Rucola
<b>1</b> nicht zu reife Avocado	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6-8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. In einem Topf Wasser aufkochen. Die Kartoffeln gründlich waschen und mit Meersalz ins kochende Wasser geben. In etwa 20 Minuten bissfest kochen.
2. Inzwischen die Haselnusskerne mit 1 EL Öl, 1 TL Zucker und 1/2 TL Meersalz auf einem Blech vermengen und im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 10 Minuten anrösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Zitrone und die halbe Orange auspressen. Den Saft mit Meersalz, etwas Zucker und Cayennepfeffer würzen und das übrige Öl unterrühren.
4. Die gegarten Kartoffeln abgießen und möglichst heiß pellen – das geht leichter, wenn man sie wie Eier einzeln vorher in kaltem Wasser „abschreckt“. Die Kartoffeln halbieren und noch heiß mit dem Zitrusdressing und den Haselnüssen vermengen. Den Salat 1 Stunde durchziehen lassen.
5. Kurz vor dem Essen den Rucola waschen, trocken schütteln und in mundgerechte Stücke teilen. Harte Stiele abknipsen. Die Avocado am Stein entlang halbieren, entsteinen und schälen, nochmals längs halbieren und die Viertel in Scheiben schneiden. Rucola und Avocadoscheiben sofort mit dem Salat vermengen und noch mal mit Meersalz abschmecken. Am besten gleich servieren.