

## Rezept

# Kartoffelsalat mit Lamm

Ein Rezept von Kartoffelsalat mit Lamm, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>1 kg</b>	kleine festkochende Kartoffeln		Salz
<b>200 g</b>	Zuckerschoten	<b>4 Handvoll</b>	Wildkräuter (ca. 150 g; z. B. Knoblauchsrauke, Giersch, 2 Stängel Gundelrebe)
<b>1</b>	Bio-Zitrone	<b>50 ml</b>	Birnen- oder Orangensaft
<b>1/2 TL</b>	Chiliflocken	<b>100 ml</b>	Olivenöl
<b>6 Stängel</b>	Dost	<b>600 g</b>	Lammlachse
	Pfeffer		grobes Meersalz
<b>einige</b>	Gänseblümchen (nach Belieben)		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

## Zubereitung

1. Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln waschen und in Salzwasser in ca. 25 Min. weich kochen. Inzwischen die Zuckerschoten putzen, waschen und in kochendem Wasser ca. 2 Min. blanchieren. In ein Sieb abgießen, in eiskaltem Wasser abschrecken und je nach Größe ganz lassen oder halbieren. Die Wildkräuter waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Hälfte der Blätter grob schneiden. Die Zitrone heiß waschen und trocken reiben, die Schale dünn abreiben und den Saft auspressen.
2. Die zerkleinerten Wildkräuter, Zitronenschale und -saft, Birnensaft, Salz und Chiliflocken in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer fein pürieren. Das Olivenöl mit einem Löffel unterrühren (nicht mehr pürieren).
3. Die Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und pellen. Kartoffeln und Zuckerschoten in eine Schüssel geben und mit der Kräuter-Vinaigrette mischen. Den Backofengrill vorheizen.
4. Für das Lamm den Dost waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Das Fleisch trocken tupfen und mit Pfeffer und Dost bestreuen. Die Lammlachse unter dem Grill (Mitte) auf beiden Seiten in ca. 5 Min. goldbraun garen. Mit Salz würzen und zugedeckt ca. 2 Min. ruhen lassen.
5. Den Kartoffelsalat mit den restlichen Kräutern mischen. Nach Belieben die Gänseblümchen waschen, trocken schütteln und über den Salat streuen. Den Kartoffelsalat mit den Lammlachsen servieren.