

Rezeptidee

Kartoffelsalat mit Rucola und Radieschen

Zutaten für 10 Personen

2 kg Kartoffelsalat
100 g Senf mittelscharf
200 g Rucola
1 Bd. Radieschen
Gemüsebrühe

Den Kartoffelsalat mit dem mittelscharfen Senf vermengen.

Mit der Gemüsebrühe auf Konsistenz bringen und abschmecken.

Den Rucola und die in Streifen geschnittenen Radieschen vorsichtig unterheben, etwas Rucola zurückhalten als Deko.

Dänische Remoulade

Zutaten für 10 Personen

300 g Mayonnaise
Gehackte, eingelegte Silber-Zwiebeln
Gehackte Cornichons
Gehackte, eingelegte Maiskölbchen
Gehackte Kapern
Ggf. gehackte ausgepresste eingelegte Paprika
100 g Senf mittelscharf
100 g Saure Sahne
Zitronensaft
1 TL Curry
Gewürze (Salz, Pfeffer, Zucker)

Das saure Gemüse abgießen und fein hacken.

Die eingelegte Paprika ebenfalls abgießen, fein hacken und auspressen (dient optischen Zwecken).

Das Currypulver kurz anrösten und mit der Mayonnaise langsam in Lösung bringen, mit dem Senf und der sauren Sahne vermengen.

Nun das gehackte Gemüse nach Belieben hinzugeben, gehackte Kapern dazu und mit der Zitrone und den Gewürzen abschmecken.

Sollte die Remoulade eine festere Konsistenz benötigen, etwas Mayonnaise dazugeben.