

Kartoffeln mit »Mayonnaise«

Für 4 Portionen • Pro Portion: 337 kcal, 5 g E, 19 g F, 34 g KH

Für die »Mayonnaise«:

1 Knoblauchzehe

100 ml ungesüßter Mandeldrink

50 ml Apfelessig

1 TL Biosenf

½ TL Salz

80 ml Rapsöl

Cayennepfeffer

Für die Kartoffeln:

800 g festkochende Kartoffeln

2 Stängel Dill oder Petersilie

1 Bund Lauchzwiebeln

1 rote Zwiebel

100 ml heiße Gemüsebrühe

2 EL eingelegte Kapern



1. Die Knoblauchzehe schälen, in den Mixtopf geben, Messbecher aufsetzen und 3 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben und den Vorgang wiederholen.
2. Mandeldrink, 1 EL Essig, Senf und Salz dazugeben und zugedeckt 20 Sekunden/ Stufe 4 vermischen.
3. Stufe 5 am Gerät einstellen und das Öl am Messbecher vorbei sehr langsam durch die Deckelöffnung hineinrinnen lassen. So lange weitermischen, bis die Mayonnaise die gewünschte Festigkeit erreicht hat.
4. Den restlichen Essig einrühren und Mayonnaise mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. In eine Schüssel umfüllen und 30 Minuten durchziehen lassen.
5. In der Zwischenzeit die Kartoffeln waschen, in das Garkörbchen geben und so viel Wasser in den Mixtopf füllen, dass das Gemüse bedeckt ist. 20–25 Minuten/95 °C/Rührstufe weich kochen, dann abgießen, etwas abkühlen lassen.
6. Dill oder Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Die Lauchzwiebeln und die rote Zwiebel abziehen, putzen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Auf vier tiefe Teller oder in eine große Schüssel geben und mit Brühe begießen.
7. Zwiebeln und Kapern auf den Kartoffeln verteilen. Mit Dill oder Petersilie bestreuen und die Mayonnaise getrennt dazu reichen.