

Kartoffeln, Zucchini, Tomaten, Oliven: das braucht man für diesen herrlich frischen Kartoffelsalat.

**Rezept** · Jemand, der es wissen sollte, hat einmal gesagt, dass man gut beraten ist sich sklavisch ans Rezept zu halten, wenn man was von Eckart Witzigmann, dem Papst der feinen deutschen Küche, nachkochen will. Alfred Biolek, der diesen Salat einmal in seiner legendären Kochsendung zubereitete, wusste das. Und ich weiß es jetzt auch, denn tatsächlich gelingt diese Speise nur, wenn man wirklich jede Zutat genau bemisst. Dann aber hat man einen sommerlichen Kartoffelsalat, der sich als wunderbares Hauptgericht eignet.

*[Lesezeit ca. 3 min]*

## Die Zutaten (für 2 Portionen als Hauptmahlzeit):

500 g festkochende Kartoffeln

400 g mittelgroße Rispentomaten

1 mittelgroße Zucchini

1 große rote Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

1 EL Kapern (am besten große Salzkapern)

12 große, grüne und entsteinte Oliven

1 Handvoll Basilikumblätter

7 EL bestes Olivenöl

6 EL Rotweinessig

125 ml Wasser

Zitronensaft, Meersalz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## Die Zubereitung:

Die Idee ist, einen lauwarmen Kartoffelsalat in badisch-schwäbischer Tradition mit mediterranen Zutaten zu verfeinern. Und wie man weiß, werden für diese Art Kartoffelsalat die vorgekochten Kartoffelscheiben mit einer heißen Marinade übergossen, die einerseits von den Erdäpfeln aufgesaugt wird, andererseits durch die Stärke in den Knollen zu einer waschechten Salatsauce wird. Der Trick bei dieser Witzigmann-Variante besteht darin, außerdem auf die Feuchtigkeit und Säure von Tomatenfilets zu setzen. Wichtig: Nicht Tomatenachtel oder so, sondern wirklich nur Streifen vom Fleisch geschälter und entkernter

Tomaten. Die müssen a) recht schnittfest und b) eher groß sein – diese neumodischen Kirsch- und Cocktailtomaten eignen sich überhaupt nicht; mit dicken Fleischtomaten habe ich es noch nicht probiert.

Mit den Tomaten kannst du auch beginnen. Bring Wasser zum Kochen und stell eine Schüssel mit eiskaltem Wasser bereit. Ritz die Tomaten am Stielansatz und an der gegenüberliegenden Seite kreuzweise ein. Steck eine so präparierte Tomate auf eine Gabel und halte sie ins kochende Wasser. Sobald sich die Haut an den Schnitten löst, nimmst du sie raus und legst sie im kalten Wasser ab. Das wiederholst du mit den drei, vier Tomaten, die du für die im Rezept angegebene Menge brauchst. Jetzt kannst du die Dinger ganz leicht pellen. Viertel eine Tomate, schneide den Ansatz des Stiegs ein und hole die Flüssigkeit und die Kerne mit einem Löffel raus. Hast du das mit allen Tomaten gemacht, schneidest du die Viertel in Streifen. Wichtig! Wieg die Filets ab und nimm wirklich genau 400 g – nimmst du mehr, dominieren die Tomaten den Salat, nimmst du weniger, erfüllen sie ihre aromatisierende Aufgabe nicht.

Jetzt setzt du die Kartoffeln in stark gesalzenem Wasser auf. Sie werden wie üblich um die 20~22 Minuten brauchen. In deren Kochzeit gehst du an die Marinade. Schneide die rote Zwiebel in sehr kleine Würfel. Gib das Olivenöl in eine Kasserole, lass es warm werden und wirf die Zwiebelwürfel hinein. Achtung: Die Zwiebeln werden im Öl gekocht, nicht gebraten; sie sollen weich werden, aber keine Farbe annehmen. Ist das geschehen, press die Knoblauchzehe ins Öl. Füge nun den Essig und das Wasser hinzu. Du kannst jetzt schon salzen und pfeffern. Lass diesen Sud nun ungefähr 10~12 Minuten leise vor sich hin köcheln.

In dieser Zeit schneidest du die grünen Oliven in Scheiben und hackst du Kapern durch. Apropos: Von den sauer eingelegten Kapern halte ich mich inzwischen fern; die in Salz eingelegten Knospen schmecken (wenn das Salz gut abgespült wurde) erheblich besser. Bei den Oliven habe ich auch welche mit Kern probiert. Nach dem Entsteinen kannst du diese aber nur hacken, was die gewünschte Optik stört. Die gewaschene Zucchini kannst, musst du aber nicht streifenförmig schälen – wegen der besagten Optik. Dann hobelst du die Frucht in dünne Scheiben, die du mit ein wenig Zitronensaft gegen das Verfärben schützt.

Sind die Kartoffeln gar, gießt du sie ab und lässt sie ordentlich ausdampfen. Sie sollten zudem ein bisschen abkühlen. Dann pellst du sie und schneidest jede Knolle in gleichmäßige

Scheiben. Die sollten nicht so dünn sein wie eine Münze, sondern eher sowie drei 2-Euro-Stücke aufeinander. Gib die Kartoffelscheiben in eine ausreichend große Schüssel oder Schale und gieß die heiße Marinade darüber. Lass sie 3~4 Minuten einwirken. Heb dann sanft die Tomatenfilets und die Zucchinischeiben unter, danach die Kapern und Olivenringe. Lass den ganzen Salat danach noch einmal um die 5 Minuten durchziehen. Schneide die Basilikumblätter in Streifen und streu sie auf den Salat.

Auch wichtig: Du hast keine Chance, den Salat abzuschmecken; du kannst nur bei der Marinade mit Salz und Pfeffer nachhelfen. Je nachdem wie die Tomaten schmecken, kannst du in der Säure mit ein paar Spritzern Zitronensaft nachhelfen. Servier wird der Witzigmann-Salat lauwarm, dazu gibt's ganz klassisch Baguette. Neulich habe ich pochierte Eier dazu gereicht – das war auch lecker.