

War mir gar nicht bewusst, wie deutsch der Kartoffelsalat wirklich ist. Auf dem Büffet eines All-inclusive-Schuppens auf den Kanaren fand ich eine Schüssel mit diesem Gericht und daran die Hinweiskarte sagte „Kartoffel Salat alemán“. Mutig probierte ich. Hätte ich nicht tun sollen. Jedenfalls handelte es sich tatsächlich um gekochte Kartoffelscheiben in einer Art Mayonaise. Das ist das Basisrezept für das, was in Düsseldorf „Ähdäppelschlaat“ heißt. Nun ist der Kartoffelsalat nicht nur deutsch und bodenständig, sondern entstammt dem Proletariat. Deswegen fehlt er in der gehobenen Küche völlig. Weil das so ist, darfst du für die Zubereitung Convenience-Produkte verwenden, also Mayonäse aus dem Glas.

Natürlich könntest du auch selbst rasch eine Mayonäse anrühren – für ein Kilo Kartoffeln bräuchtest du aber 5, wenn nicht 6 Dotter als Basis. Weißt ja, wie das geht: Eigelb in einem hohen Gefäß mit 1, 2 TL mittelscharfem Senf verrühren, salzen und pfeffern. Dann gibst du so viel neutrales Öl dazu, dass beide Mengen in etwa gleich sind. Nun nimmst du den Pürierstab, setzt ihn auf den Boden des Bechers und beginnst zu quirlen. Sobald sich unten eine helle, fast weiße Masse bildet, ziehst du den Pürierstab ganz langsam hoch und verrührst so das restliche Öl mit dem Rest. Abgewürzt wird auf jeden Fall mit Zitronensaft nach Geschmack. Eine solche Mayonäse aus 6 Eigelb könnte das Convenience-Produkt ersetzen, das ich bevorzuge: Miracle Whip. Ja, mir ist bewusst, dass es sich um völlig denaturiertes Zeug handelt, das nur von allerlei Stabilisatoren zusammengehalten wird – aber es hat genau den Geschmack und die Konsistenz, die ich für die Mayonäse brauche.

## Die Zutaten (für ca. 6~8 Portionen):

- 1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 1 große Zwiebel
- 1 halber süßlicher Apfel
- ca. 200 g Gewürzgurken aus dem Glas
- 1 250-g-Glas Miracle Whip
- 1 Becher griechischer Joghurt
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 1 Schuss Apfelessig
- Salz, Pfeffer, Zucker
- optional: 2~3 Spritzer Tobasco

## Die Zubereitung

Ein Wort zur Kartoffelsorte: Mehlig kochende Erdäpfel gehen gar nicht, festkochend nicht so gut. Außerdem sollten die Knollen, die du zu Pellkartoffeln kochst, a) nicht zu groß sein (kleiner als eine Faust) und b) alle etwa gleich groß sein; so wird der Salat schon gleichmäßig. Die ungeschälten Kartoffeln kochst du in leicht sprudelndem Salzwasser ziemlich genau 20 Minuten. Dann schüttest du das Wasser ab, lässt die Knollen ausdampfen und gibst sie zum Abkühlen in eine Schüssel. Derweil würfelst du die Zwiebel und schwitzt sie in wenig neutralem Öl an. Den halben Apfel würfelst du ebenso wie die Gurken bzw. Gürkchen – alle Würfel sollten in etwa gleich groß sein.

Dann wendest du dich der Soße zu. Verrühre den/die/das Miracle Whip mit dem Joghurt und rühre dann nach und nach bis zu 6 EL vom Gurkenwasser hinein. Das ist die Basis. Als Würze kommen hinzu: 1 Schuss Apfelessig und 2 TL mittelscharfer Senf, prisenweise Salz, schwarzer Pfeffer und Zucker. Wenn du magst, schärfst du die Soße mit Tobasco an. Wichtig ist, dass a) die Konsistenz genau zwischen flüssig und fest liegt, das Zeug also nur langsam vom Löffel läuft, und dass b) der Geschmack klar in Richtung süß-sauer geht.

Jetzt pellst du die Kartoffeln und schneidest sie in gleichmäßige Scheiben, die etwa doppelt so dick sein sollten wie ein Geldstück. Die Scheiben kommen in eine ausreichend große Schüssel. Gegen das Zusammenkleben hilft ein Trick: Wenig neutrales Öl über die Kartoffelscheiben geben und mit den Händen durchheben. Als nächstes kommen die Zwiebel-, Apfel- und Gewürzgurkenwürfelchen hinein und werden ordentlich und gleichmäßig verteilt. Zuletzt gießt du die gesamte Soße dazu. Nun darfst du nicht rühren – das würde die Kartoffel zermatschen – sondern musst den 08/15-Kartoffelsalat sanft mit zwei langen Salatlöffeln durchheben bis wirklich jede Scheibe mit Soße überzogen ist.

Die Schüssel gehört für mindestens vier Stunden mit Folie abgedeckt in den Kühlschrank, damit die Aromen der Soße in die Kartoffelscheiben einziehen können. Vor dem Servieren sollte der Kartoffelsalat allerdings wieder Zimmertemperatur angenommen haben. Übrigens: Früher wurde Kartoffelsalat in vielen Familien als Hauptgericht serviert. Dazu gab's Würstchen und/oder hartgekochte Eier; besonders deftig wird's mit heißgemachter Fleischwurst.