

Die leckersten Salate zu Steak und Grillwurst

Das neue Leser-Grillbuch ist da. Profi Frank Selle von der Firma Dr. Doerr gibt Tipps für passende Nudel- und Kartoffelsalate.

Ohne Beilage schmeckt die beste Grillwurst nicht. Immer nur Baguette mit Kräuterbutter ist langweilig. Wie wär's also mal mit einem leckeren Kartoffel- oder Nudelsalat? Pünktlich zum Start des neuen Grillbuchs „Leser grillen für Leser“ gibt Profi Frank Selle Tipps.



Frank Selle

Foto: R. Michael

Herr Selle, wie viele unterschiedliche Kartoffelsalate gibt es denn?

Unendlich viele! Fast jede Hausfrau oder jeder Hausmann hat

da ja seine eigene Spezialität. Oftmals stammen die Rezepte schon von der Oma und Uroma – und werden von den Enkel genau so übernommen.

Sie bereiten, wie Sie sagen, auch im Unternehmen permanent Kartoffelsalate zu. Was ist dabei das A & O?

Eine festkochende Kartoffel. Bitte verwenden Sie beim Kartoffelsalat nie die mehligsten Sorten. Man kocht die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser, bis sie gar sind. Zu weich dürfen sie aber auch nicht sein. Danach die Kartoffel schälen, in Scheiben oder Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Von welchen Mengen sprechen wir hier?

Von etwa 300 Gramm Kartoffeln pro Person. Beim Grillen ist der Salat ja schon die Hauptbeilage. Auch sollte das Verhältnis von Kartoffeln



und den Salat-Zutaten etwa drei zu eins betragen.

Was kommt alles in den Kartoffelsalat?

Bei einem sächsischen Kartoffelsalat heben Sie Lyoner oder schon fertigen Fleischsalat vorsichtig unter die schon abgekühlten Kartoffeln. Man kann auch noch gekochte Möhrenstücke oder rohe Möhrenraspeln, gewürfelte Salatgurken und klein gehackte Zwiebeln hin-

zufügen – aber bitte nie Paprika! Manche mögen auch saure Gurken. Ganz wichtig ist, dass Sie das Ganze nicht brachial untermischen – sonst gehen die Kartoffelscheiben kaputt und als Ergebnis haben Sie einen matschigen Salat vor sich auf dem Tisch stehen.

Welches Dressing ist ideal?

Da gibt es verschiedene Möglichkeiten. Die Sachsen mögen Mayonnaise. Das kann fertige Salatsoße

sein, aber auch Mayonnaise, die man selbst mit Joghurt oder Creme fraiche mischt und verfeinert. Wer es weniger üppig mag, kann den Kartoffelsalat mit etwas Brühe oder einem Essig-Öl-Dressing anmachen, gerne auch mit leicht angebratenem Speck. Allerdings ist Speck ein intensiver Geschmacks-träger, das mag nicht jeder. Zuletzt kommt natürlich noch Pfeffer und Salz hinein. Die Menge muss jeder Koch selbst für sich abschmecken.

Muss Kartoffelsalat lange durchziehen?

Etwa sechs Stunden sind ideal. Doch gerade wenn Sie Mayonnaise verarbeiten und Sie an einem heißen Sommerabend grillen, sollte der Kartoffelsalat nicht länger als einen Tag herumstehen.

Auch Nudelsalat kommt bei jeder Grillfeier gut an. Was muss ich bei diesem Salat beachten?

Dass die Nudeln genau al dente

Für den Nudelsalat, den Theresa hier genießt, benötigt man nur wenige Zutaten. Zunächst kocht man ein halbes Kilo Spirelli bissfest. Dann mischt man 800 Gramm Fleischsalat mit einem klein geschnittenen Apfel, ein bis zwei gewürfelten Zwiebeln, einem Esslöffel Kräuternessig, einer halben geraspelten Gurke und Paprika. Wer mag, fügt Schnittlauch und Dill hinzu. Nachdem man die Spirelli und die anderen Zutaten schichtweise in eine Schüssel gegeben hat, rührt man gründlich um. Wie lange man den Salat ziehen lässt, ist Ansichtssache.

Foto: Robert Michael

sind und nicht zu weich gekocht werden. Sonst verlieren sie den Biss. Für das Dressing gilt dasselbe wie beim Kartoffelsalat: Sie können entweder Mayonnaise oder Essig und Öl verwenden.

Welche Nudeln eignen sich besonders gut für den Salat?

Helle Nudeln. Für den eher mediterranen Salat nehmen Sie am besten Farfalle. Ansonsten ziehe ich Penne oder Spirelli vor.

Welche Geschmack-Tipps haben Sie für Nudelsalat?

Kinder stehen auf die Ketchup-Variante. Aus Ketchup wird, nur mit Salz und Pfeffer gewürzt, die Salatsoße zubereitet. Mit hinein kann fast jedes Gemüse, gerne auch Zwiebeln. Wer die Mittelmeer-Küche mag, kann seinen Nudelsalat mit Pesto anrichten, hinzu kommen noch Essig und Öl. In diesen Salat passen getrocknete Tomaten hervorragend, aber auch gegrillte Zucchini und Auberginen. Beides muss zuvor in kleine Streifen geschnitten werden. Garnieren Sie das Ganze dann noch mit frischen Basilikumblättern und frischen Kräutern, dann ist der Salat und Ihr Grillvergnügen perfekt.

■ Das Gespräch führte Martina Hahn.

Das SZ-Grillbuch

■ Seit gestern ist das Grillbuch mit 95 Leserrezepten für Fleisch und Wurst, Gemüse, Fisch, Obst und Beilagen in SZ-Treffpunkten und Korch-Filialen erhältlich.

■ SZ-Abonnenten erhalten das 64-seitige Heft für 2,90 Euro, alle anderen zahlen 3,90 Euro.

● www.sz-link.de/grillbuch

