

# Kartoffel-Linsensalat

8 Salatkartoffeln  
1 TL Kümmel  
4 Schalotten oder Frühlingszwiebeln  
200 g Lenticchie / Berglinsen (= kleine Linsen)  
3 Stangen Staudensellerie  
1/2 Bund Petersilie  
ca. 250 ml Brühe  
2 EL Kapern  
0,2 l Olivenöl  
Essig, Salz, frisch gemahlene Pfeffer

Zur Dekoration:  
hartgekochte Eier  
Sardellenfilets  
Mayonnaise

Salzwasser mit etwas Kümmel erhitzen und die ungeschälten Kartoffeln darin gar kochen.  
Kartoffeln schälen und noch warm in Scheiben schneiden.

Drei Schalotten in sehr feine Würfel schneiden oder die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und in Öl glasig werden lassen.  
Brühe hinzufügen und alles etwa 5 Minuten köcheln lassen, dabei Flüssigkeit etwas reduzieren.

Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit der Schalotten-Brühe-Mischung übergießen.  
Mit Salz und Pfeffer würzen und alles vorsichtig mischen.

Restliche Schalotte grob schneiden und mit den Linsen etwa 30 Minuten (nach Linsengröße) in leicht gesalzenem Wasser köcheln lassen, sie sollten noch bissfest sein!  
Staudensellerie putzen, fein würfeln, Petersilie fein schneiden.

Alles mischen und mit Salz und Pfeffer, evtl. etwas Balsamico bianco oder einem anderen milden Essig würzen, Salat durchziehen lassen.

Dann die Kapern wässern und trockentupfen, in Öl kurz frittieren und auf Küchenkrepp entfetten.

Salat auf kleinen Tellern oder in Gläsern portionieren, mit geviertelten hartgekochten Eiern, jeweils einem Sardellenfilet, einigen frittierten Kapern und etwas Mayonnaise anrichten.

Linsen dürfen bei keinem italienischen Silvesteressen fehlen, sie gelten als Glückbringer.

