Windmann
Partner der Gastronomie

Service-Bund. food service. jederzeit. an jedem Ort.

Unser Kartoffelsalat

Aus klassisch gekochten Kartoffeln ...

Unser Kartoffelsalat der Marke POMS wird seit über 45 Jahren am selben Standort und nach immer gleicher Rezeptur handwerklich hergestellt. Selbst die verwendete Mayonnaise produzieren wir selbst. In unserer Region hat er seit langem Kultstatus erlangt. Ein Beweis dafür ist zum Beispiel die hohe Frequenz in unserem Privatkundenshop.

Im Gegensatz zu den meisten Industrieprodukten wird unser POMS Kartoffelsalat aus klassisch gekochten Kartoffeln hergestellt. Dieses Verfahren gibt der Verbindung aus Kartoffeln und Mayonnaise die besondere Konsistenz, die an Kartoffelsalat wie zu Hause erinnert.

Rezeptvorschläge

Fruchtiger Apfel-Lauch-Kartoffelsalat mit Hähnchen-Satays

1 Filet pro Glas	TK Hähncheninnenfilets
	Sojasauce
	Ananassaft
	Cajun-Gewürzmischung Wiberg
	Olivera Olivenölblend
1 kg	POMS Kartoffelsalat
½ TL	Curcuma gemahlen Wiberg
2	Äpfel
½ Stange	Lauch
	Meersalz

Zubereitung

Aus der Sojasauce, Ananassaft, Cajun-Gewürzmischung und dem Olivera Olivenölblend eine Marinade herstellen.
Die Hähncheninnenfilets 24 Stunden darin marinieren.
Die Äpfel waschen und mit Schale in feine Würfel schneiden.
Von dem Lauch das Mittelstück mit den zarten Grün nehmen, waschen und in feine Streifen schneiden.
Beides mit dem Windmann Kartoffelsalat vermengen und mit dem halben Teelöffel Curcuma abschmecken.
Gegebenenfalls noch mit etwas Meersalz nachschmecken.
Die Hähncheninnenfilets abgießen, wellenförmig auf Spieße stecken und in Öl goldbraun braten.
In einem schönen Glas zuunterst den Kartoffelsalat anrichten, etwas ausgarnieren und das Satay obendrauf setzen.

Mediterraner Kartoffelsalat mit sautierten Garnelen

1 Btl.	TK King Prawns 13/15er ohne Kopf, ohne Schale
	Olivera Olivenölblend
150 g	Paprika dreifarbig gewürfelt
2 Zweige	Rosmarin
3 Zehen	Knoblauch
	Meersalz
2 Rosetten	Kräuterbutter
1 kg	POMS Kartoffelsalat
150 g	Halbgetrocknete Tomaten
	Basilikum frisch
1	Rote Zwiebel

Zubereitung

Die halbgetrockneten Tomaten abgießen und in feine Streifen schneiden.
Die rote Zwiebel in feine Würfel schneiden und den Basilikum ebenfalls in feine Streifen schneiden.
Dies nun mit dem Windmann Kartoffelsalat vermengen.
Die King Prawns auftauen lassen und in einer heißen Pfanne mit etwas Olivera Olivenölblend anbraten.
Die Paprikawürfel dazugeben und mit Kräuterbutter, Knoblauch und Rosmarin auf kleiner Flamme fertig garen.
Gegebenenfalls mit etwas Meersalz abschmecken.

… und selbst gemachter Mayonnaise

In unserem POMS Kartoffelsalat verwenden wir seit je her eine selbst gemachte Mayonnaise. Sie ist auch als Soloprodukt zu haben und erinnert in Geschmack und Konsistenz stark an Mayonnaisen von früher. In Verbindung mit den gekochten Kartoffeln und den weiteren Zutaten wird daraus unser besonderer POMS Kartoffelsalat.

Rezeptvorschläge

Pangasiusfilet in der Kräuter-Polentakruste auf Kartoffelsalat-Endiviensalat

1 Btl.	TK Pangasiusfilet
1	Frische Zitrone
	Meersalzflocken Wiberg
500 g	Polenta-Maisgries
2 EL	Kräuter der Provence Wiberg
500 g	Mehl
1 L	Vollei
	Butterschmalz zum Braten
1 kg	POMS Kartoffelsalat
1	Rote Zwiebel
½ Kopf	Endiviensalat
Zum garnieren	Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung

Die Pangasiusfilets auftauen lassen und mit Meersalzflocken und Zitronensaft marinieren.
Den Maisgries mit Kräutern der Provence mischen.
Die Pangasiusfilets mit Mehl, Vollei und der Kräuter-Polentamischung panieren und in Butterschmalz goldbraun backen.
Die rote Zwiebel in feine Würfel schneiden, den Endiviensalat waschen und ebenfalls in feine Streifen schneiden.
Dies nun mit dem Windmann Kartoffelsalat vermischen, aber vorsichtig, damit die Struktur des Kartoffelsalates erhalten bleibt.
Kurz ziehen lassen und evtl. mit etwas Meersalzflocken nachschmecken.

Saftig gegrillte Lammfilets an Kräuter-Paprika-Kartoffelsalat

500 g	Lammfilets frisch Neuseeland
	Rosmarin frisch
	Thymian frisch
5 Zehen	Knoblauch
250 g	Paprika dreifarbig gewürfelt
1	Rote Zwiebel
1 kg	POMS Kartoffelsalat
	Olivera Olivenölblend
	Petersilie
	Schnittlauch
	Meersalz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Lammfilets aus der Verpackung nehmen und mit einem Küchenpapier trocken tupfen.
Diese von der Sehne und der Silberhaut befreien und mit Meersalz und Pfeffer würzen.
Rosmarin und Thymian zupfen und kurz durchhacken.
Knoblauch schälen und 2 Zehen mit etwas Meersalz zu einem Mus verarbeiten.
Paprika, Kräuter und Knoblauch unter den Windmann Kartoffelsalat heben.
Etwa eine halbe Stunde ziehen lassen.
Die Lammfilets in einer heißen Pfanne mit etwas Olivera Olivenölblend braten.
Rosmarin und Thymian, sowie Knoblauch mit in die Pfanne geben zum Aromatisieren.
Kurz ruhen lassen.
Nun alles schön auf einem Teller oder im Glas anrichten.

Tipp: Auch hier passt wunderbar ein Röstbrot mit Kräuter- oder Knoblauchbutter zu.

... wird unter Verwendung weiterer Zutaten unser POMS Kartoffelsalat.

Die Rezeptur mit Gurken und Zwiebeln erinnert stark an klassischen Kartoffelsalat von zu Hause, wie man ihn in unserer Region genießt. Selbst die Abfüllung in die verschiedenen Gebinde geschieht per Handarbeit.

Rezeptvorschlag

Steak von der Rodeo Steakhüfte (großer Muskel) an rauchig-pikantem Kartoffelsalat

1 St.	Corazon de Cuadril (Herz der Rindersteakhüfte)
	Meersalz
	Pfeffer
1 kg	POMS Kartoffelsalat
½ Ds	Kidneybohnen
½ TL	Geräuchertes Paprikapulver Wiberg
1	Rote Zwiebel

Zubereitung

Das Herz der Rindersteakhüfte aus der Folie nehmen und mit einem Küchenpapier trocken tupfen.
Das Stück mit der Faser halbieren und dann quer zur Fleischfaser in kleine Steaks schneiden.
Leicht plattieren und etwas Raumtemperatur annehmen lassen.
Die Kidneybohnen abspülen.
Die rote Zwiebel in feine Würfel schneiden.
Beides mit dem geräucherten Paprikapulver unter den Kartoffelsalat heben.
Die Steaks in einer heißen Pfanne medium braten und kurz im ca. 68 °C warmen Ofen ruhen lassen.
Mit Meersalz und Pfeffer würzen.
Nun den Kartoffelsalat in Nocken auf einem Teller anrichten und die Steaks dazulegen.
Etwas Kräuterbutter rundet den Teller ab.

Tipp: Sehr gut dazu passt Röstbrot mit Knoblauch oder Kräuterbutter

„Pimp my KaSa“

Trends wie traditionelle Küche, regionale Produkte und handwerkliche Machart (Craft) haben uns dazu bewogen, dass wir uns unseren POMS Kartoffelsalat etwas genauer angeschaut haben. Dabei kamen wir zu dem Schluss, dass sich unser POMS Kartoffelsalat auch ideal als Basis für feinere Kreationen eignet.

In einem internen Workshop hat unser Verkaufsteam zusammen mit Inhaber Jörg Windmann und Anwendungsberater Carsten Geiß Rezepturen entwickelt, verkostet und fotografiert. Sie finden sie als Rezeptvorschläge in dieser Broschüre.

Frei nach dem Motto „Pimp my KaSa“ bietet unser POMS Kartoffelsalat auch eine gute Basis für Ihre eigenen Rezepte.

Der Service-Bund

Windmann
Partner der Gastronomie
Service-Bund. food service. jederzeit. an jedem Ort.

Scannen und Windmann auf Facebook folgen!!

Windmann Kartoffel-Feinkost GmbH & Co. KG
Oeynhausener Str. 101 • 32584 Löhne
Tel.: 05732 9688-0 • Fax 05732 9688-77
service@windmann-sb.de
www.windmann.servicebund.de

Ausgabe Juli 2016