**Kartoffel-Speck-Dressing**

2Stk Schalotten  
0.020Kg Speck  
0,010L Öl  
0.050L Weißweinessig  
0,280L Gemüsebrühe  
0,150g Mehlig kochende Kartoffeln  
3 Zweige Majoran (Frisch)  
0,065L Rapsöl  
0,010L Walnussöl  
Salz,Pfeffer

Schalotten schälen und in lange Streifen schneiden, Speck in Streifen schneiden. Mit dem Öl anschwitzen. Mit dem der Gemüsebrühe und dem Essig ablöschen, Den Majoran hinzufügen. Kartoffeln schälen und klein schneiden, kochen. Nach dem kochen die Kartoffeln ausbrennen. Den Speck-Schalotten-fond durch ein Sieb passieren. Die Kartoffeln dazu geben und mit dem Mixer zerkleinern. Langsam das restliche Öl und Walnussöl hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken