

BUNTER KARTOFFELSALAT

MIT GERÄUCHERTER FORELLE

- 1 Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser kochen, bis sie weich sind.
- 2 Die Kartoffeln (noch warm) entweder mit oder ohne Schale schneiden, in zwei Hälften oder in eine große Schüssel gequetscht.
- 3 Die Crème Fraîche sowie die Schale und den Saft einer Zitrone sowie Senf, Honig und 4 EL Öl hinzugeben. Mit Meersalz, Pfeffer und Kartoffelstampf Gewürz abschmecken.
- 4 Sahnemeerrettich zu den Kartoffeln geben.
- 5 Die Petersilie und den Schnittlauch fein schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben. Die Cornichons halbieren und in 0,5 cm kleine Würfel schneiden. Zuzusammen mit 3-4 EL Einlegefond aus dem Gurkenglas in den Kartoffelsalat mischen.
- 6 Die geräucherte Forelle grob zupfen oder in schräge Stücke schneiden und vorsichtig mit den Kartoffeln vermengen. Den Salat nach Belieben mit mehr Zitronensaft und etwas Crème Fraîche nachschmecken, je nach gewünschter Konsistenz.

Viel Spaß beim Nachkochen!

800 g neue Kartoffeln
2-3 EL Crème fraîche oder saure Sahne
2 Zitronen
4 EL Leinöl
1 EL Sahnemeerrettich
1 TL Mittelscharfer Senf
1/2 TL Honig
1 Bund frische Petersilie (ca .30 g)
1/2 Bund frischer Schnittlauch
ca. 300 g heiß geräucherte Forellenfilets, aus nachhaltigen Quellen
6 Cornichons
3-4 EL Einlegefond aus dem Gurkenglas
Frische Radieschen und Gartenkresse
Salz, Pfeffer
1/2 TL Kartoffelstampf Gewürz (Altes Gewürzamt)



Dieses Rezept entwickelte für Sie

MAIKE MENZEL ✿