

Kartoffelsalat Rezepte

Kartoffelsalat Mit Lachsstreifen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Salat, Kartoffeln, Fisch, Lachs

1	kg	Salatkartoffeln	150	g	Kräuter-Frischkäse
200	ml	Fleischbrühe			-Bresso
		-instant oder			Salz
		-selbst bereitet			frisch gemahlener Pfeffer
2	Essl.	Essig	1	Bund	Brunnenkresse
5	Essl.	Öl	200	g	Räucherlachs
1	Essl.	mittelscharfer Senf			

Die Kartoffeln waschen und in wenig Wasser je nach Größe ca. 20 bis 25 Minuten garen. Abgießen und abkühlen lassen.

Für die Marinade die Brühe mit dem Essig, dem Öl, dem Salz und dem Käse verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Brunnenkresse unter fließendem kalten Wasser abbrausen, trocken- schwenken und in mundgerechte Stücke zupfen, harte Stiele evtl. entfernen.

Den Lachs in ca. ein Zentimeter breite und fünf Zentimeter lange Streifen schneiden.

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit den Lachsstreifen und den Kresseblättern in eine Salatschüssel geben.

Das Dressing darüber geben, dann alles vorsichtig untereinander heben. Vor dem Servieren noch etwas durchziehen lassen.

Tipp: Noch geschmacksintensiver wird der Kartoffelsalat, wenn man die noch lauwarmen Scheiben mit dem Dressing vermischt, alles 20 Minuten stehen lässt und erst dann, vor dem Servieren, Lachs und Kresse unterhebt.