

Räucherlachs-Kartoffel-Salat

2006-10-29 12:25:04

Ein Kartoffelsalat, der sich nicht nur als Beilage, sondern auch als herzhaftes Hauptgericht eignet. Perfekt auch fürs Party-Buffet.

für ca. 3 bis 4 Portionen:

- 6 mittelgroße festkochende Kartoffeln
- 100 Gramm Räucherlachs in Scheiben
- 1 Becher Creme Fraiche
- 2 EL Natur-Joghurt
- 1 Schalotte
- 2 kleine Saure Gurken
- ggf. etwas Gurken-Brühe
- frischer Pfeffer
- frischer Dill und Petersilie

1| Kartoffeln säubern und mit Schale in Salzwasser kochen; abkühlen lassen und pellen. In der Zwischenzeit die Zwiebel würfeln, die Gurken in dünne Scheiben schneiden und den Lachs in Stücke schneiden – alles in eine große Schüssel geben.

2| Die Kartoffeln in nicht zu dünne Scheiben schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben. Creme Fraiche und Joghurt verrühren, leicht salzen und zusammen mit den gehackten Kräutern vorsichtig unterheben. Falls der Salat zu trocken ist, kann man noch etwas von der Gurkenbrühe untermengen. Mit frischem Pfeffer abschmecken. Weiteres Salzen soll eigentlich nicht notwendig sein, da der Räucherlachs meist ziemlich salzig ist. Zum Garnieren frischen Dill verwenden.