



Forellen-Kartoffel-Salat

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 100ml Olivenöl
- 3 EL Zitronensaft
- 1 EL Rotweinessig
- 1 Knoblauchzehe, mit Meersalz zerstoßen
 - Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
 - 2 EL gehackte frische Minze
 - 2 EL gehackte frische Petersilie
 - 2 fein gehackte Frühlingszwiebeln
- 1 rote Paprikaschote, von den Samen befreit, in dünne Streifen geschnitten
 - 1 Stange Staudensellerie, in Streifen geschnitten
 - 1 EL Kapern
 - 500g festkochende Kartoffeln
- 250g kaltgeräucherte Regenbogenforelle, enthäutet, entgrätet
 - 1 Eigelb
- Abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
 - 3 EL Zitronensaft
 - Meersalz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
 - 100ml mildes Pflanzenöl

Zubereitung:

- 1) Für die Mayonnaise das Eigelb, Zitronenschale und –saft sowie Salz und Pfeffer in einer Schüssel oder in der Küchenmaschine gründlich verschlagen. Zunächst tropfenweise das Öl einrühren, bis die Mischung dick wird, dann unter ständigem Rühren in einem dünnen Strahl das restliche Öl zugießen. Ist die Mayonnaise zu dick, mit 1 Esslöffel warmem Wasser etwas verdünnen. In den Kühlschrank stellen.
- 2) Das Olivenöl, den Zitronensaft, das Essig und den Knoblauch in einer Schüssel verrühren. Salzen und pfeffern. Die Minze, die Petersilie, die Frühlingszwiebeln, die Paprikastreifen, den Sellerie und die Kapern unter das Dressing mischen.
- 3) Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen. Abgießen, kurz abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden.
- 4) Die noch warmen Kartoffelscheiben in dem Dressing wenden und alles behutsam durchheben.
- 5) Den Kartoffelsalat auf 4 Teller verteilen und jeweils einige Stückchen Forelle darauf anrichten. Die Zitronenmayonnaise darüberträufeln oder getrennt in Schälchen dazu reichen.

Alternative Fische: Geräucherte Makrele

Guten Appetit wünscht Ihr Fisch Klassen Team

