



Feiner Räuchermakrelensalat

mit Chicorée und kleinen Kartoffeln



20-30min



3-4 Personen

Manchmal möchte man auch an kühleren Tagen einen leckeren, frischen Salat genießen. Heute ist so ein Tag? Dann serviere einfach diese feine Komposition aus geräucherter Makrele, knackigen Radieschen und Chicorée sowie knusprigen Dill-Kartoffeln. Ein aromatisch-cremiges Dressing mit Zitrone rundet alles perfekt ab. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1kg Babykartoffeln
- 1 unbehandelte Zitrone
- 3 Stangensellerie ⁹
- 1 Bund Radieschen
- 3 Chicorée
- 2 Packungen geräuchertes Makrelenfilet ⁴
- 10g Dill

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise ³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (3), Fisch (4), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 694kcal, Fett 46.8g,
Kohlenhydrate 49.4g, Eiweiß 17.6g



1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** je nach Größe halbieren oder vierteln. Auf einem Backblech mit 2EL Olivenöl sowie je 2 Prisen Salz und Pfeffer vermengen und 20–25Min. im Ofen backen, bis die **Kartoffeln** goldbraun und gar sind. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.



4. Salat mischen

Die **Makrele** mit den **Chicoréestreifen**, dem **Sellerie**, den **Radieschen** und dem **Mayonaisedressing** vermengen.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Sellerie** in dünne, längliche Scheiben schreiben. Die **Radieschen** in sehr dünne Scheiben schneiden. **16 Chicoréeblätter** abzupfen und beiseitelegen, den **restlichen Chicorée** in Streifen schneiden. Die **Makrele** mit einem scharfen Messer von der Haut befreien und mit einer Gabel in mundgerechte Stücke zerteilen.



5. Kartoffeln verfeinern

Den **Dill samt Stängeln** fein schneiden und unter die gebackenen **Kartoffeln** mengen.



3. Dressings zubereiten

4EL Mayonnaise mit **1-2EL Zitronensaft** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **restlichen Zitronensaft** mit 2EL Olivenöl, 1EL hellem Essig sowie je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker verrühren.



6. Anrichten und servieren

Die **Chicoréeblätter** auf Teller geben und mit den **Kartoffeln** belegen. Das **Zitronendressing** darüber träufeln, dann den **Makrelesalat** darauf anrichten und servieren.