



RESHOOT Saftiger Stremellachs

auf feinem Kartoffel-Gurken-Salat mit Dill



30-40min



3-4 Personen

Ein richtig leckerer Kartoffelsalat ist viel zu gut, um nur als BBQ-Beilage oder traditionelles Weihnachtsessen zu dienen. Mit frischer Gurke und Dill ergänzt und mit saftigem Stremellachs serviert wird er im Nu zum Star des Abends. Unwiderstehlich!

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 2 große Gurken
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 20g Dill
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Packungen Stremellachs ¹

- 2EL Senf²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

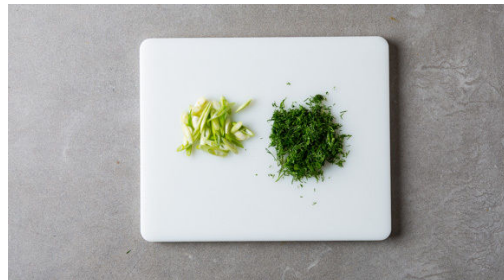
Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 535kcal, Fett 23.2g,
Kohlenhydrate 45.7g, Eiweiß 31.6g



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe ggf. halbieren. Sobald das Wasser kocht, die **Kartoffeln** hineingeben und in ca. 20–25Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abkühlen lassen.



Den **Dill samt Stängeln** fein schneiden. Die **Lauchzwiebeln** schräg in dünne Ringe schneiden.



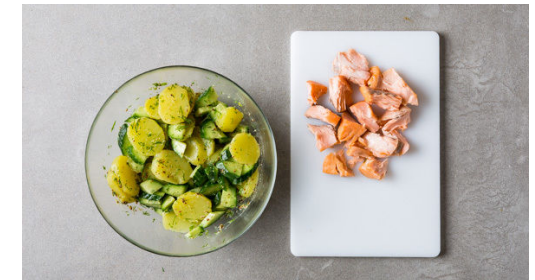
Die **Gurken** längs vierteln und quer in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden.



Die **abgekühlten Kartoffeln** in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit den **Gurken**, dem **Dill**, 2EL Senf, 2EL Olivenöl und 2EL Essig vermengen. Den **Salat** ggf. mit mehr Essig abschmecken.



Die **½ des Brühwürzes** in 250ml heißem Wasser auflösen.



Nach und nach die **Brühe** unter den **Salat** mischen, bis er schön saftig ist. Evtl. wird nicht die gesamte **Brühe** benötigt. Den **Kartoffelsalat** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Haut entfernen und den **Lachs** mit einer Gabel grob zerteilen, evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Den **Lachs** auf dem **Kartoffelsalat** anrichten und servieren.