



Feiner Räuchermakrelensalat

mit Chicorée und kleinen Kartoffeln



20-30min



2 Personen

Manchmal möchte man auch an kühleren Tagen einen schönen 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 und Mayonnaise rundet alles perfekt ab. Guten Appetit!

- 500g Drillinge
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Stangensellerie ⁹
- 1 Bund Radieschen
- 1 Packung Chicoree
- 1 Packung geräuchertes Makrelenfilet ⁴
- 2 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 10g frischer Dill

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech
- Zitronenpresse

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 778kcal, Fett 47.7g,
Kohlenhydrate 47.5g, Eiweiß 33.0g



1. Kartoffeln rösten

4. Salat mischen

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



2. Zutaten vorbereiten

Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Sellerie** in dünne, längliche Scheiben schneiden. Die **Radieschen** in sehr dünne Scheiben schneiden. **8 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 Stücke zupfen.



5. Kartoffeln verfeinern

Die **Dillspitzen** abzupfen, grob schneiden und unter die gebackenen **Kartoffeln** mengen.



3. Dressings zubereiten

Die **Mayonnaise** mit **2EL Zitronensaft** sowie Salz und Pfeffer verrühren. In einer weiteren kleinen Schüssel **1-2EL 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.