



## Feiner Räuchermakrelensalat

mit Chicorée und kleinen Kartoffeln



20-30min



3-4 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-cremigendes Dressing mit Zitrone und Mayonnaise rundet alles perfekt ab. Guten Appetit!



## Was du von uns bekommst

- 1 kg Drillinge
- 1 unbehandelte Zitrone
- 3 Stangensellerie <sup>9</sup>
- 1 Bund Radieschen
- 1 Packung Chicoree
- 2 Packungen geräuchertes Makrelenfilet <sup>4</sup>
- 3 Päckchen Mayonnaise <sup>3,10</sup>
- 10g frischer Dill

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Zitronenpresse

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

### Allergene

Eier (3), Fisch (4), Sellerie (9), Senf (10).  
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 726kcal, Fett 43.7g,  
Kohlenhydrate 45.6g, Eiweiß 32.1g



1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** je nach Größe halbieren oder vierteln. Auf einem Backblech geben mit 2EL Olivenöl sowie 1-2 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 schneiden. 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 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 **Makrelensalat** darauf anrichten und servieren.