Rezept

Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce und Pellkartoffeln

Ein Rezept von Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce und Pellkartoffeln, am 11.06.2025

Zutaten

400 g	kleine festkochende Kartoffeln
100 g	Graved Lachs (in dünnen Scheiben)
100 g	Joghurt (1,5 % Fett)
2 TL	körniger Senf
	Pfeffer aus der Mühle
1/2 Bund	Dill
	Salz
125 g	Magerquark
1 TL	Raps- oder Sonnenblumenöl
3/4 TL	flüssiger Honig
1	kleine Bio-Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser waschen. Mit Schale in kochendem Salzwasser in 20-25 Min. weich garen.

2. Inzwischen den Lachs aus der Verpackung nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen.

3. Für die Sauce den Quark mit Joghurt, Öl, Senf, 1/2 TL Honig sowie etwas Salz und Pfeffer glatt rühren. Die Zitrone heiß waschen und trocken reiben. Eine Hälfte in Spalten schneiden, von der anderen Hälfte 1 EL Saft auspressen.

4. Dill waschen und trocken schütteln. Dillspitzen von den Stängeln zupfen und bis auf einige zum Garnieren fein hacken. Dill unter die Quarkmasse mischen. Falls die Konsistenz zu fest ist, etwas Wasser unterrühren, bis eine sämige Sauce entsteht. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft leicht süßlich abschmecken.

5. Die Kartoffeln abgießen, kurz kalt abschrecken und pellen. Mit den Lachsscheiben und Zitronenspalten auf Tellern anrichten. Die Senf-Dill-Sauce mit den restlichen Dillspitzen garnieren und getrennt dazu reichen.