

Rezept

Kartoffel-Apfel-Salat mit Räucherforelle

Ein Rezept von Kartoffel-Apfel-Salat mit Räucherforelle, am 09.06.2026

Zutaten

600 g festkochende Kartoffeln	Salz
3 grüne Äpfel (z. B. Granny Smith)	3 EL frisch gepresster Zitronensaft
1 Stück frischer Meerrettich	je 2 EL Salatmayonnaise und Joghurt
250 g geräucherte Forellenfilets	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Gläser à 120 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In einen Topf geben, mit Wasser bedecken, salzen, aufkochen lassen und in 10 Min. weich garen. In ein Sieb abgießen, abtropfen und lauwarm abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Äpfel waschen und abtrocknen. 2 davon vom Kerngehäuse befreien und in ½ cm große Würfel schneiden. Sofort mit 2 EL Zitronensaft vermischen, damit sie nicht braun werden.
3. Den Meerrettich schälen und 1-2 EL feine Späne abraspeln. Mayonnaise, Joghurt, Meerrettich und 1 Prise Salz verrühren. Kartoffel- und Apfelwürfel untermengen. Die Forellenfilets längs halbieren und in ca. 2 cm große Stücke zerpfücken. Unter den Salat mischen und zugedeckt ca. 1 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.
4. Den Salat in die Gläser füllen. Übrigen Apfel in 24 feine Spalten schneiden, mit übrigem Zitronensaft beträufeln. Salate mit je 3 Spalten garnieren.