

## Rezept

# Kartoffelsalat mit Pulled Lachs

Ein Rezept von Kartoffelsalat mit Pulled Lachs, am 18.01.2025

## Zutaten

<b>600</b> kleine Kartoffeln (Drillinge)	Salz
<b>250 g</b> Lachsfilet	<b>2 EL</b> Zitronensaft
<b>1 EL</b> Butter	<b>2 EL</b> Tomatenmark
<b>5 TL</b> Honig	<b>½ TL</b> geräuchertes Paprikapulver (oder rosenscharfes)
<b>1 EL</b> Öl	Pfeffer
<b>100 g</b> saure Sahne	<b>50 g</b> Salatmayonnaise
<b>2 EL</b> Rotweinessig	<b>2 TL</b> Meerrettich (aus dem Glas)
<b>4</b> Radieschen	<b>½ Bund</b> Schnittlauch
<b>2-3 EL</b> Gemüsebrühe	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal, 20 g F, 16 g EW, 26 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Oberhitze) vorheizen. Die Kartoffeln in wenig Salzwasser zum Kochen bringen und mit schräg aufgelegtem Deckel bei schwacher Hitze in 22-25 Min. gar kochen.
2. Das Lachsfilet unter fließendem kaltem Wasser waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, mit 1 EL Zitronensaft beträufeln und mit der Butter in eine Auflaufform legen. Tomatenmark, 3 TL Honig und restlichen Zitronensaft mit Paprikapulver und Öl verrühren, salzen und pfeffern. Den Fisch mit der Sauce bestreichen. Im Backofen (Mitte) 22-25 Min. backen, bis die Sauce leicht bräunt.
3. Die Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Nach Belieben schälen, Drillinge können Sie aber auch mit Schale essen. Für das Dressing die saure Sahne mit Mayonnaise, Essig, Meerrettich und dem restlichen Honig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln halbieren, in einer Schüssel mit dem Dressing mischen und abkühlen lassen.
4. Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen. Den Fisch mithilfe einer Gabel zerpfücken und mit der Sauce und dem Bodensatz mischen. Ebenfalls abkühlen lassen.
5. Radieschen putzen, waschen und in Stifte schneiden. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden. Den Kartoffelsalat mit etwas Wasser oder Brühe verdünnen. Den Salat auf vier Weckgläser verteilen. Den Pulled Lachs daraufhäufen. Mit Radieschenstiften und Schnittlauch garnieren.