

Rezept

Kartoffelsalat mit Räucherforelle

Ein Rezept von Kartoffelsalat mit Räucherforelle, am 28.06.2026

Zutaten

600 g festkochende Kartoffeln	125 g Cornichons (kleine Gewürzgurken)
1 rote Zwiebel	125 g geräucherte Forellenfilets
1/2 Bund Dill	1 EL Kapern
4-5 EL Weißweinessig	Salz
Pfeffer	2 EL Öl
1 TL Kräutersenf	8 Rucolablätter
1 Bund Radieschen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln kochen, abschrecken und richtig kalt werden lassen. Dann pellen und in dünne Scheiben schneiden. Die Cornichons würfeln. Die Zwiebel schälen und klein würfeln, die Forellenfilets längs halbieren und in Quadrate schneiden. Alles in eine Schüssel geben. Den Dill waschen, die zarten Dillspitzen hacken und mit den Kapern dazugeben.
2. Aus Essig, 1 TL Salz, Pfeffer, Öl und Senf eine Marinade rühren und unter den Salat mischen. Den Salat in einer Schüssel mit Deckel bis zur Verwendung kühl stellen. Die Rucolablätter waschen, in einem Gefrierbeutel aufheben und vor dem Servieren den Salat damit garnieren. Die Radieschen waschen und bis zur Brotzeit ebenfalls in einen Beutel geben, dann bleiben sie frisch und knackig.