

Rezept

Lachssalat mit Gurke

Ein Rezept von Lachssalat mit Gurke, am 27.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 kleinere Salatgurke | 1 kleines Bund gemischte Kräuter (z. B. Borretsch, Basilikum, Zitronenmelisse, Petersilie und Schnittlauch) |
| 200 g Räucherlachs (in dünnen Scheiben) | 1 TL scharfer Senf |
| 50 g süße Sahne | 1 EL saure Sahne |
| 1-2 EL Zitronensaft | Salz |
| Pfeffer aus der Mühle | 500 g Kartoffeln (mehlig kochende Sorte) |
| Salz | Pfeffer aus der Mühle |
| 1 1/2 EL Butter | 1 1/2 EL Öl |

Rezeptinfos

Portionsgröße Reicht für 4 als Imbiss: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Die Gurke schälen und der Länge nach aufschneiden. Kerne mit einem Löffel aus den Hälften kratzen. Gurkenhälften einmal quer durchschneiden und längs mit dem Gurkenhobel in Streifen hobeln.
2. Die Kräuter waschen, trockenschütteln und fein hacken. Die Räucherlachsscheiben voneinander lösen und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Senf mit süßer Sahne, saurer Sahne und Zitronensaft mischen. Mit Gurke, Lachs und Kräutern verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Für die Puffer die Kartoffeln schälen und waschen. Auf der Rohkostreibe fein in eine Schüssel raspeln. Die Flüssigkeit, die sich dabei in der Schüssel sammelt, abgießen. Kartoffeln salzen und pfeffern.
4. Den Backofen auf 50 Grad schalten. In einer Pfanne etwas Butter und Öl erhitzen. Löffelweise Kartoffelraspel in die Pfanne setzen und flacher streichen. Bei mittlerer Hitze ungefähr 4 Minuten braten, wenden und noch einmal so lange braten. Fertige Puffer auf einem Teller im Ofen warm halten. Wenn alle Puffer gebraten sind, mit dem Lachssalat essen.