

## Rezept

# Lauwarmer Kartoffelsalat mit Lauch und Lachs

Ein Rezept von Lauwarmer Kartoffelsalat mit Lauch und Lachs, am 28.11.2023

## Zutaten

<b>600 g</b> fest kochende Kartoffeln	Salz
<b>1 Stange</b> Lauch	Zucker
<b>5 EL</b> Weißweinessig	<b>100 g</b> Räucherlachs
<b>80 g</b> Crème fraîche	weißer Pfeffer
<b>1 Bund</b> Schnittlauch	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. > Kartoffeln waschen und samt Schale in Salzwasser in 20-25 Minuten bissfest kochen. Lauch putzen und vom dunklen Grün befreien, dann in feine Ringe schneiden. Im Sieb gründlich abbrausen.

---

2. > Im Topf 1/2 l Salzwasser mit 1/2 TL Zucker und 1 EL Essig aufkochen. Lauch darin in 2 Minuten bissfest garen, herausfischen und in eiskaltes Wasser tauchen. 300 ml Lauchsud zur Hälfte einkochen lassen. Den Lachs in Stücke teilen. Kartoffeln heiß pellen und in dünne Scheiben schneiden. Heißen Lauchsud mit übrigem Essig und Crème fraîche verrühren und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

---

3. > Marinade über Kartoffeln und Lauch gießen, behutsam mit dem Fisch vermengen und 15 Minuten ziehen lassen. Dabei zweimal mischen. Dann abschmecken und servieren. Zuvor aber noch Schnittlauch waschen, trockenschütteln, fein schneiden und drüberstreuen.