

Kartoffelsalat in Dill Schmand mit geräuchertem Forellenfilet

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Prima Abendessen, stimmig - schmackig, lecker

Zutaten

- Für den Salat:
- 400 g geräuchertes Forellenfilet in großen Stücken
- (Geht auch mit geräucherter Makrele)
- 900 g gekochte Pellkartoffeln in Schnitzen oder Würfeln
- 2 Eier hart gekochte Eier, grob gewürfelt
- 2-3 Radieschen, klein gewürfelt
- 2 Eier hart gekochte Eier, klein gehackt mit 1 Tl Dill und Radieschenwürfel gemengt
- 2 - 4 Gewürzgurken nach Größe in Würfeln
- Etwas frischer, geriebener Meerrettich
- Für die Marinade:
- 6 El Schmand
- 6 El Sahne
- 2 Tl Senf
- 4 El Zitronensaft
- 4 El Gewürzgurkenfond
- Salz; Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker nach Geschmack, etwas Kümmel
- 2 El frischer, gehackter Dill

Zubereitungsart

Schritt1

Die gewaschenen Kartoffeln in Salzwasser mit etwas Kümmel ca. 20 min, kochen, abgießen, pellen und in Schnitze oder Würfel schneiden, salzen und pfeffern. Den Schmand, Sahne, Senf, Zitronensaft und Gurkenwasser verrühren und mit den Kartoffeln vermengen.

Schritt2

Den Dill, die Eier und die Gurkenwürfel unterheben und 1 Stunde lecker durchziehen lassen, nachschmecken, ev. mit etwas Weinessig nach würzen.

Schritt3

Anrichtevorschlag:

Schritt4

Den Kartoffelsalat portionieren, anrichten, darüber die Forellenstücke verteilen, darüber etwas Meerrettich reiben und Alles mit den "Eier / Radieschen" bestreuen.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** Kleines Hauptgericht, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffelsalat-in-dill-schmand-mit-geraeuchertem-forellenfilet/>