



# Lachs - Kartoffelchips und Meerrettich - Mousse und Kresse

- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " } });
```

Einfach gemacht, schnelle, leckere Fingerfood

## Zutaten

- 2 - 3 große, mehlig kochende Kartoffeln in dünnen Scheiben
- 120 g Wildlachs in angepassten Scheiben zugeschnitten
- 1 Schälchen Kresse
- 100 g Crème fraiche
- 150 g saurer Rahm
- 40 ml Sahne
- 20 g geriebener Meerrettich
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 2 kleine Prise Zucker
- 2 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die geschälten Kartoffeln in Scheiben schneiden, abspülen, trocken tupfen. In 180 ° C heißem Pflanzenfett schwimmend goldbraun backen. Mit einer Schaumkelle heraus fangen, auf Küchentrepp ablaufen lassen, danach salzen.

### Schritt2

Den Sauerrahm mit Crème fraiche und Meerrettich verrühren, mit Salz, Zitronensaft und etwas Zucker abschmecken.

### Schritt3

Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in der warmen Sahne auflösen, unter die

Meerrettichmasse rühren, kalt stellen, anziehen lassen.

#### **Schritt4**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt5**

Zunächst auf 1 Kartoffel Chip mit 1 Teelöffel Meerrettichmasse geben, darüber 1 angepasstes Scheibchen Lachs. Den Vorgang 1 - 2 mal wiederholen und mit einem kleinen, gedrehten Lachsroschen enden.

#### **Schritt6**

Darüber ein kleines Kresse Sträußchen garnieren.

**Rezeptart:** Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachs-kartoffelchips-und-meerrettich-mousse-und-kresse/>