



RÄUCHERFILETS LOË, KARTOFFEL- SALAT UND GURKENSTREIFEN

ZUTATEN

- 150 g Räucherfilets LOË L'ORIGINAL, schräg geschnitten
- 600 g Kartoffeln
- 1 Salatgurke
- 2 EL Schnittlauch, grob gehackt
- 4 KL Korianderblätter

Zwiebeln süss-sauer express

- 1 rote Zwiebel, in dicke Ringe geschnitten
- 3 EL Reissessig
- 2 KL Puderzucker
- 1 KL Meersalz „Fleur de sel“

Sauce mit grobkörnigem Senf

- 1 EL grobkörniger Senf
- 1 KL scharfer Senf
- 1 EL Reissessig und 1 EL zum Beträufeln der Kartoffeln
- 2 EL Sahne flüssig 35%
- 4 EL Olivenöl und 1 EL zum Beträufeln der Kartoffeln
- 1 EL Sojasauce
- Meersalz „Fleur de sel“
- Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

In einem kleinen Topf Essig, Zucker und Salz mischen und zum Sieden bringen. Vom Herd nehmen, die Zwiebelringe beifügen und zugedeckt 30 Min. ziehen lassen.

In einem Einmachglas die beiden Senfsorten mischen. Nach und nach die übrigen Sauce-Zutaten der Reihe nach beifügen. Das Glas schliessen und kräftig schütteln. Abschmecken und bei Bedarf nachwürzen. Beiseite stellen.

Die Kartoffeln mit der Schale kochen, abtropfen lassen und sofort schälen. In grobe Würfel schneiden und in eine Salatschüssel geben. Olivenöl im dünnen Strahl und einen Spritzer Reissessig beifügen. Mit den Schnittlauchstreifen mischen und beiseite stellen.

Mit einem Rüstmesser oder Sparschäler Streifen von der Gurke abziehen und vorsichtig mit den Kartoffeln mischen. Den Kartoffelsalat samt Gurkenstreifen auf Tellern anrichten und die Räucherfiletstücke harmonisch darüber verteilen. Mit der Senfvinaigrette nach Belieben würzen. Mit Korianderblättchen, Schnittlauch und den eingelegten roten Zwiebeln garnieren.

TIPPS & KNIFFS: Wie die Senfsauce mit grobkörnigem Senf bleiben die süss-sauren Zwiebeln im Kühlschrank ca. 10 Tage haltbar.

