



Hier und heute

Klassischer Kartoffelsalat mit selbst geräuchertem Lachs

Koch Olaf Baumeister kombiniert Kartoffelsalat mit eingelegter Gurke, Radieschen und heißgeräuchertem Lachs – ein raffinierter Genuss für die Festtage!

Rezept

Kartoffelsalat mit eingelegter Gurke, Radieschen und heißgeräuchertem Lachs

von Olaf Baumeister, für 4 kleine Portionen

Zutaten für den Kartoffelsalat

- 600 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 200 ml Brühe, z. B. Gemüsebrühe
- 200 g Mayonnaise
- 50 g eingelegte Gurken, grob gewürfelt
- 20 ml Gurkenwasser
- 2 kleine Zwiebeln, in feine Würfel geschnitten
- 1 EL fein gehackte Petersilie
- 1 EL fein geschnittener Schnittlauch
- 1 EL Rapsöl
- Salz und schwarzer Pfeffer und Muskatnuss
- 1 EL heller Balsamessig
- 1 TL Zucker
- 1 TL Kümmel
- 8 Radieschen, in feine Stifte geschnitten

Zubereitung

Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser mit dem Kümmel garen, pellen und in grobe Scheiben schneiden.

Die Zwiebelwürfel mit dem Rapsöl anschwitzen, mit der Brühe ablöschen und einmal aufkochen lassen. Mit den Gurkenwürfeln, dem Gurkenwasser, Essig, Zucker, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und auf die Kartoffeln geben. Alles unterheben und 10 Minuten ziehen lassen. Die Mayonnaise und die Kräuter dazugeben und alles noch einmal mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Mit den Radieschen bestreuen und sofort servieren.

Zutaten für den heißgeräucherten Lachs

- 300 g Lachsfilet, fertig entgrätet
- 2 EL Buchenspäne (Räuchermehl)
- Salz
- Olivenöl zum Braten
- Ggf. Bunsenbrenner
- zusätzlich benötigt man ein Gitter, z.B. ein Tortengitter und einen Wok oder halbtiefen Topf, in den das Gitter passt, und einen passenden Topfdeckel

Zubereitung

Das Lachsfilet in zwei gleichgroße Stücke schneiden, leicht salzen und mit etwas Olivenöl einstreichen. Das Räuchermehl in den Wok geben, das Tortengitter hineinstellen und den Wok erhitzen, bis das Räuchermehl so heiß wird, dass es qualmt. Den Lachs auf das Gitter legen, den Wok mit dem Deckel verschließen und von der Hitze nehmen. Den Fisch 5 Minuten räuchern, und anschließend in einer vorgeheizten Pfanne von beiden Seiten kräftig anbraten und wenn gewünscht mit einem Bunsenbrenner glasieren.