

Warmer Kartoffelsalat mit Forellenfilet



Zutaten für 4 Personen:

800 gr. Festkochende Kartoffeln
8 Salatblätter
1 säuerliche Apfel
300gr. geräuchertes Forellenfilet
Gartenkresse zum Garnieren

Dressing:

1 kleine Zwiebel
1 TL mittelscharfer Senf
125ml Gemüsebrühe
1-2 TL Honig
6 EL Speiseöl
3-4 EL Weinessig
Salz und Pfeffer

Kartoffeln schälen und kochen/ dämpfen, bis sie bissfest sind.

Die heiße Brühe, Senf, Honig Öl und Essig gut verrühren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken, sowie die Zwiebel untermischen.

Die Kartoffeln etwas abkühlen lassen und Scheiben schneiden und in das Dressing geben und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Salatblätter waschen, trocken schleudern und auf einem Teller anrichten. Den Apfel zusammen mit der Schale in kleine Stücke schneiden und das Forellenfilet in Stücke zupfen.

Den Kartoffelsalat auf den Salatblättern anrichten. Das zerpfückte Forellenfilet auf den Salat legen und mit den Apfelstückchen und der Gartenkresse bestreuen und servieren.

TIPP: Für eine leichte Schärfe, 1 EL Sahnemeerrettich ins Dressing geben.