

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 14.05.2024

Ofenkartoffeln mit Kopfsalat und Forellencreme

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Ofenkartoffeln

1,2 kg Kartoffeln
70 g Butterschmalz
etwas Salz
50 g Sesamsaat

Für die Forellencreme

125 g Forellenfilet, geräuchert,
ohne Haut
1 Bund Dill
2 Stangen Frühlingslauch
100 g Doppelrahmfrischkäse
200 g Crème fraîche
etwas Zitronensaft
etwas Pfeffer
etwas Salz

Für den Salat und die Vinaigrette

1 Bio-Kopfsalat
1 Biozitrone, Saft und
2 TL abgeriebene Schale davon
1 EL Puderzucker
etwas Pfeffer
etwas Salz
6 EL Olivenöl



Zubereitung

1. **Die Kartoffeln** schälen, abbrausen und in dünne Scheiben hobeln.
2. Butterschmalz bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Hälfte vom Schmalz auf ein Backblech geben und verstreichen.
3. Kartoffelscheiben in Reihen schuppenförmig auf das Blech legen.
4. Restliches Butterschmalz mit einem Pinsel auf die Kartoffelscheiben streichen, salzen und mit Sesam bestreuen.
5. Kartoffeln im Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze in der Ofenmitte ca. 30 Minuten goldbraun braten.
6. Inzwischen **für das Forellenfilet** grob zupfen und dabei die letzten Gräten entfernen.
7. Dill abbrausen und trockenschütteln. Frühlingslauch abbrausen, trocknen und in Ringe schneiden.
8. Forelle, Dill, Frühlingslauch, Frischkäse, Crème fraîche im Blitzhacker fein zerkleinern.
9. Creme mit Zitronensaft sowie Pfeffer und Salz abschmecken. Creme abdecken und kalt stellen.
10. **Für Salat und Vinaigrette** eventuell die äußeren Blätter vom Salatkopf entfernen. Salat abbrausen und trockenschleudern, in Stücke zupfen und in eine Schüssel geben.
11. Zitronenschale, Zitronensaft, Puderzucker, Pfeffer und Salz in einer Schüssel verrühren. Olivenöl kräftig unterschlagen und über den Salat geben.
12. Kartoffeln aus dem Ofen holen. Kartoffeln mit Salat und Forellencreme anrichten und servieren.

**KAFFEE
ODER TEE**

SWR >>