

Lachsfilet auf buntem Kartoffelsalat.

 45 Min.  20 Min.  leicht

Zubereitungszeit Ruhezeit Aufwand

Zutaten für: 4 Personen

Zubereitung:

Für den Kartoffelsalat:

- 1 kg festkochende, kleine Kartoffeln
- 1 rote Zwiebel
- ½ Salatgurke
- ½ gelbe Paprika
- 100 g Kirschtomaten
- 2 EL Petersilie, gehackt

Für das Dressing:

- 1½ EL Naturgut Bio-Honig
- 1 EL Senf und Naturgut Bio-Apfelessig
- 3½ EL Naturgut Bio-Olivenöl
etwas Salz und Pfeffer

Für die Lachsspieße:

- 500 g Naturgut Bio-Lachsfilet
- 1 EL Naturgut Bio-Zitronensaft
etwas Naturgut Bio-Kräutersalz und etwas Pfeffer
- 3 EL Naturgut Bio-Olivenöl
etwas frischer Dill
Holzspieße

- 1 Kartoffeln gründlich waschen, in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen, bis sie gar sind. Ausdampfen lassen und vierteln.
- 2 Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden, Salatgurke waschen längs halbieren, mit einem Teelöffel das weiche Innere heraus-schaben, in Scheiben schneiden. Paprika und Tomaten waschen, Paprika würfeln, Tomaten halbieren.
- 3 Für das Dressing alle Zutaten mit dem Schneebe-sen gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschme-cken und mit Petersilie bestreuen. Kartoffeln mit dem Dressing und dem Gemüse mischen, 20 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen.
- 4 Lachsfilet etwas auftauen lassen und im halb-gefrorenen Zustand in größere Würfel schneiden und auf Holzspieße stecken. Mit Zitronensaft be-träufeln, salzen und pfeffern, in Olivenöl in einer heißen beschichteten Pfanne von beiden Seiten anbraten, Hitze herunterschalten und einige Mi-nuten ziehen lassen, mit Dill bestreuen und zum bunten Kartoffelsalat servieren.