

Kartoffel-Chips mit Lachs und Rucola

Für 4 Personen

| | | |
|--------------------------|-----------------------|-----------------------|
| 2 große Kartoffeln, fest | ca. 250 ml Frittieröl | Meersalz |
| 1 Bund Rucola | 2 EL Olivenöl | 1 EL heller Balsamico |
| 1 Msp. scharfer Senf | Zucker, Pfeffer | 1/2 Zitrone |
| 125 g saure Sahne | 125 g Naturjoghurt | 1 Bund Schnittlauch |
| 150 g geräucherter Lachs | | |

Für die Chips die Kartoffeln schälen und mit dem Gemüsehobel der Länge nach in hauchdünne Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben für 15 Minuten in lauwarmes Wasser legen, dann auf einem Tuch oder in einer Salatschleuder vollkommen trocknen. In einem hohen Topf oder in einer Fritteuse das Frittieröl auf etwa 180 Grad erhitzen, die Kartoffelscheiben darin goldgelb frittieren, herausnehmen, auf Küchenpapier entfetten und leicht salzen. Rucola putzen, waschen, von groben Stängeln befreien, gut trockenschleudern. 2 EL Olivenöl mit Balsamico, Senf, 1 TL Wasser, einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette vermischen. Für die Schnittlauchsauce von der Zitrone etwas Saft auspressen. Saure Sahne mit Joghurt verrühren und mit Salz, Pfeffer sowie ca. 2 TL Zitronensaft pikant würzen. Den Schnittlauch abspülen, trockenschütteln, in feine Röllchen schneiden und unter die Sauce heben. Den Lachs in dünne Scheiben aufschneiden. Rucola mit der Vinaigrette marinieren. Jeweils 3 – 4 Kartoffelchips abwechselnd mit Lachs und Rucola wie eine Lasagne aufschichten, dabei jeweils Lachs und Rucola mit etwas Schnittlauchsauce überziehen. Die Türmchen auf 4 Tellern anrichten und rasch servieren, damit die Kartoffelchips ganz knusprig auf den Tisch kommen.

Frank Buchholz 5.. November 2011