

Kartoffelgalette mit Räucherlachs und Crème-fraîche

500 g festk. Kartoffeln	2 EL Butter	1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	150 g Räucherlachs	100 g Crème-fraîche
1 TL Zitronensaft	1 TL Meerrettich	2 EL Dill
1 EL Kapern	1 Schalotte, Ringe	

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Eine große Pfanne mit Butter einfetten. Die Kartoffelscheiben ziegelartig überlappend schichten, jede Schicht mit etwas Butter und Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Bei 200°C (Ober-/Unterhitze) für 30 Minuten braten, bis die Oberfläche goldbraun und knusprig ist.

Crème-fraîche mit Zitronensaft und Meerrettich verrühren.

Räucherlachs in mittelgerechte Stücke zupfen.

Die fertig gebackene Kartoffelgalette mit der Crème-fraîche reichen, mit Räucherlachs, Schalottenringen, Kapern und frischem Dill belegen.

NN am 17. Mai 2026