

Festlicher Kartoffel-Salat mit Lachs

Für 4-6 Personen:

1 kg festk. Kartoffeln	1 Prise Kümmel	500 g Lachsfilet
1 Bund grüner Spargel	3 St. Staudensellerie	0.5 l Gemüsebrühe
2 Pack. rote, grüne Kresse	Salz	Pfeffer
Olivenöl	Crème-fraîche	einige Kirschtomaten

Die ungeschälten Kartoffeln mit etwas Kümmel in Salzwasser kochen. Die Kartoffeln abkühlen lassen, dann pellen. 2-3 EL Brühe beiseitestellen.

Die restliche Brühe erwärmen, in eine große Schüssel geben und die gekochten Kartoffeln hineinschneiden. Alles gut vermengen und ziehen lassen.

Das untere Drittel der Spargelstangen schälen. Staudensellerie und Frühlingszwiebeln putzen. Das vorbereitete Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Spargel einige Minuten braten. Er sollte gar, aber auch noch bissfest sein.

Nun Staudensellerie und Frühlingszwiebeln in die Pfanne geben und nur kurz anbraten. Etwas Brühe hinzufügen und die Gemüse salzen und etwas zuckern. Die Gemüse mit den Kartoffeln vermengen.

Das Lachsfilet salzen, pfeffern und in Olivenöl scharf anbraten. Die Hitze reduzieren und den Lachs 3-4 Minuten braten. Dabei zwei- bis dreimal wenden. Er sollte im Kern noch schön rosa und glasig sein. Den Lachs auf einen Teller geben und in Stücke zerpfücken. Die Lachsstücke zum Kartoffelsalat geben.

Nun noch die Kresseblätter von den Stielen schneiden und hinzufügen.

Den Salat 10 Minuten ziehen lassen und gegebenenfalls nochmals mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Servieren:

Den Kartoffelsalat auf Teller geben und mit je 1 Klecks Crème fraîche, 1 Kirschtomate und Kresse garnieren.

Rainer Sass am 18. Dezember 2020