

Lachs-Kartoffel-Salat

vom Grill



TIPP

Damit die Kartoffeln noch mehr vom Dressing aufnehmen können, sollten sie vor dem Grillen samt Schale platt gedrückt werden.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 800 g gekochte Kartoffeln mit Schale
- 80 ml Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 TL Honig
- frische Kräuter zum Garnieren
-
- 1 Zitrone (heiß gewaschen),
- 500 g Lachs (TK)
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
-
- Zutaten für das Dressing:
- ¼ Bund frische Kräuter der Saison, 4 EL Olivenöl, 3 EL Essig, 2 EL Honig, 1 EL Senf
-
- 1 Zwiebel, ½ Salatgurke, 100 g Schmand

ZUBEREITUNG:

1. Den Grill auf 190° C vorheizen und die vorgekochten und abgekühlten Kartoffeln mit Olivenöl, Honig, Thymian, Salz, Pfeffer und Paprikapulver marinieren.
2. Anschließend in eine Grillschale oder Aluminiumfolie geben und für 20–30 Minuten goldbraun im geschlossenen Garraum grillen (zwischen durch wenden).
3. In der Zwischenzeit den aufgetauten Lachs mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren und mit Zitronenscheiben spicken. Danach auf eine Holzplanke oder in eine Grillschale geben und für 8–10 Minuten auf dem Grill garen (die Temperatur auf 160° C herunterregulieren).

4. Währenddessen die Gurke und Zwiebel in dünne Scheiben hobeln und alle Zutaten für das Dressing vermischen – mit frisch gehackten Kräutern verfeinern.
5. Die gegrillten Kartoffeln in eine große Schüssel geben und noch warm mit dem Dressing vermischen.
6. Die gegrillten Lachsfilets mit zwei Gabeln in Stücke zupfen und zusammen mit Gurkenscheiben, Zwiebelringen, Schmand und frischen Kräutern über den Salat verteilen.