



KLEESCHULTE
WESTFÄLISCHE ÖLMÜHLE

Marinierte Kartoffeln mit geräucherter Lachsforelle

Zutaten für 3-4 Portionen

- 10 sehr kleine Pellkartoffeln
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- Saft von 1/2 Limette
- Tabasco
- Salz
- 4 EL kaltgepresstes Rapsöl
- 1 geräucherte Lachsforelle (ca. 500 g)
- 100 ml Schlagsahne
- 2-3 TL geriebener Meerrettich



Zubereitung

Kartoffeln pellen, längs halbieren, Petersilie waschen, trocken tupfen, fein hacken. Petersilie Limetensaft, Tabasco, Salz und Rapsöl verrühren. Über die Kartoffeln geben.

Von der Lachsforelle Kopf und Schwanz entfernen. Haut ablösen und die Filets von der Gräte abheben, in 20 Stücke schnieden.

Sahne steif schlagen und mit Meerrettich abschmecken. Kartoffelhälften jeweils mit Forellen belegen. Feststecken. Jeweils etwas Sahnemeerrettich darauf geben.

Guten Appetit!

