

Lachs & Gurke mit neuen Kartoffeln



Zutaten:

- 500 g kleine Kartoffeln (Neue Ernte)
- 400 g geräucherter Lachs
- 4 kleine Landgurken
- 4 Minigurken
- 2 Eßl Schmand
- Sahne
- 1/2 Limette
- Salz, Cayennepfeffer
- Dill und Gurkenblüten (nach Bedarf)

Außerdem:

- 1 Sparschäler

Zubereitung:

Die Kartoffeln gut waschen und mit Salz in einem Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Die Landgurken schälen, anschließend mit dem Schäler die Gurken weiter runterschälen in Streifen und alles in eine Schüssel geben.

Den Schmand in einer Schüssel mit Sahne luftig aufschlagen, den Saft der 1/2 ausgepressten Limette zusammen mit Salz und Cayennepfeffer zum Schmand geben und alles gut verrühren. Gegeben falls nochmal abschmecken.

Zum Schluss die Gurkenstreifen zum Schmanddressing geben und gut vermischen, etwas ziehen lassen.

Die Kartoffeln abschütten und in Scheiben schneiden. Den Teller mit dem Gurkensalat und den Kartoffelscheiben anrichten, den Lachs oben auf drapieren und mit dem Dill und den Minigurkenscheiben dekorieren. Die Gurkenblüten zum Schluss obenauf legen.