

Knuspriger Kartoffelsalat mit Pulled Lachs

Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Kartoffeln:

800 g festkochende Kartoffeln

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Teelöffel grobes Salz

1 Teelöffel schwarzer Pfeffer

1 Teelöffel Paprikapulver (geräuchert)

1 Teelöffel Knoblauchpulver

1 Teelöffel Rosmarin oder Thymian (frisch oder getrocknet)

Pulled Lachs:

500 g Lachsfilet (mit oder ohne Haut)

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Salz & Pfeffer

1 Bio-Zitrone, davon der Abrieb

1 Esslöffel frischer Zitronensaft

1 Teelöffel Nick Maple Syrup

1 Teelöffel Maitre Marcel Dijon-Senf

1 kleine Knoblauchzehe, fein gerieben

Dressing:

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Esslöffel frischer Zitronensaft

1 Teelöffel Maitre Marcel Dijon-Senf

Salz & Pfeffer

1 kleine Schalotte, sehr fein gewürfelt

1 Esslöffel Joghurt oder Crème fraîche (optional)

Als Topping:

Frischer Dill oder Schnittlauch

Rucola

Nach Belieben Ibero Kapern Nonpareilles

1 rote Zwiebel

knuspriger Kartoffelsalat mit Pulled Lachs

1.

Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln gut waschen (nicht schälen), in Spalten oder grobe Scheiben schneiden. Mit Olivenöl, Gewürzen & Kräutern mischen. Auf ein großes Blech geben (wichtig:

nicht stapeln!). Etwa 45 min. im Ofen rösten. Nach 25 min. einmal wenden.

Lachs in eine kleine, leicht geölte Auflaufform legen. Öl, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Sirup, Senf, Knoblauch, Salz & Pfeffer verrühren und über den Lachs geben.

Wenn die Kartoffeln nach 25 min. gewendet werden, die Form mit dem Lachs mit in den Ofen stellen (am besten dann auf die obere Schiene). Alles für weitere 18 min. im Ofen lassen.

Lachs aus dem Ofen nehmen und die Kartoffeln noch weitere 5 min. (ggf. mit Grillfunktion) rösten lassen. Dann herausnehmen. Lachs mit zwei Gabeln grob zupfen ("pullen").

Für das Dressing alle Zutaten verrühren und abschmecken.

Heiße Kartoffeln und Lachs in eine große Schüssel geben. Das Dressing darübergeben und vorsichtig mischen. Mit Kräutern, Rucola & Extras toppen. Sofort servieren.