

Hier und heute



Gebratene Lachsforelle mit modernem Kartoffel-Gurken-Salat

Alles neu macht der Mai: Zu ihrer knusprig angebratenen Lachsforelle serviert Spitzenköchin Julia Komp ihre eigene Variante des Klassikers Kartoffel-Gurken-Salat. Die kommt modern und raffiniert daher – mit gebackenen Kartoffeln und einer feinen Gewürz-Butter.

Das Rezept

von Julia Komp für vier kleine oder zwei größere Portionen

Zutaten für die Lachsforelle

- 4 Portionen Lachsforelle mit Haut
- Salz und Pfeffer
- Spritzer Traubenkernöl
- eine Flocke Butter
- Saft einer ½ Zitrone

Zubereitung

Die Lachsforelle von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hautseite in eine beschichtete, gefettete und noch kalte Pfanne legen. Bei mittlerer Temperatur die Haut schön knusprig braten. Lachs umdrehen eine Flocke Butter in der Pfanne zerlassen, etwas Zitronensaft dazu geben und den Fisch direkt servieren. Der Kern sollte noch sehr glasig sein.

Gewürzbutter für die Kartoffeln

- 80 g Butter
- ½ Soloknoblauchknolle, angedrückt
- 1 EL Paprikapulver oder 2 g Räucherpaprikapulver
- 3 g Salz

Zubereitung

Die Butter mit Knoblauch bei mittlerer Hitze aufschäumen. Mit Paprika und Salz vermischen, von der Hitze nehmen und die zerdrückten Kartoffeln damit Würzen.

Zutaten für die gebackenen Kartoffeln

- 600 g rohe gewaschene Drillinge
- 2 Lorbeerblätter
- Kümmel
- Salz

Zubereitung

Kartoffel im kalten, gesalzenem Wasser aufsetzen und 25 Minuten köcheln lassen. Auf ein Backblech geben und mit einem anderen Blech die Kartoffeln zerdrücken. Mit Gewürzbutter bestreichen und im Ofen knusprig backen.

Zutaten für den Gurkensalat

- 1 rote Zwiebel
- 1 Gurke
- Nach Belieben: Schnittlauch, Dill, Petersilie, Radieschen

Zutaten für das Dressing

- 1 EL Senf

Hier und heute



- 60 ml guten Apfelessig
- 60 ml kräftige Gemüsebrühe
- 60 ml Traubenkernöl/Kürbiskernöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten für das Dressing vermischen und kräftig abschmecken. Gurken entkernen und Zwiebel in halbe dünne Ringe schneiden. Das Ganze mit den knusprigen Kartoffeln zu einem Kartoffel-Gurkensalat vermischen oder beides separat servieren.