

Bohnen-Kartoffel-Salat mit Forellen-Filet

Für 4 Personen

700 g Kartoffeln, festk.	$\frac{1}{2}$ TL Kümmel	Salz
300 g grüne Bohnen	3 Stiele Bohnenkraut	150 ml Gemüsebrühe
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Apfel	250 g Dickmilch (1,5%)
2 EL Weißweinessig	Pfeffer	4 Forellenfilets, geräuchert

Kartoffeln waschen und mit dem Kümmel in einen Topf geben.

Kartoffel knapp mit leicht gesalzenem Wasser bedecken, zugedeckt aufkochen und etwa 20-25 Minuten garen.

In der Zwischenzeit Bohnen putzen, waschen, abtropfen lassen und schräg in Stücke schneiden. Bohnenkraut abspülen und trocken schütteln.

Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen. Bohnen und Bohnenkraut zugeben. Bohnen zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 10 – 12 Minuten garen.

Gegarte Kartoffeln abgießen und in kaltem Wasser abschrecken und kurz abkühlen lassen. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden, dann in eine große Salatschüssel geben.

Bohnenkraut aus dem Topf heben. Gegarte Bohnen inklusive der heißen Brühe unter die Kartoffeln mischen. Unter gelegentlichem Durchrühren auskühlen lassen.

Schnittlauch abspülen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden.

Apfel waschen, trockenreiben, vierteln, entkernen und in schmale Spalten schneiden.

Dickmilch, $\frac{2}{3}$ der Schnittlauchröllchen und Essig verrühren und unter den Kartoffelbohnen-Salat heben. Apfelspalten ebenfalls untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 30 Minuten durchziehen lassen.

Forellenfilets in etwa 1 cm breite Stücke schneiden. Den Salat nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salat auf Teller verteilen, Forellenfilet darauf anrichten und mit restlichem Schnittlauch garniert servieren.

Vincent Klink am 12. Juli 2018