

Lauwarmer Bratkartoffel-Kürbis-Salat mit Räucherlachs

Für 4 Personen

Für den Bratkartoffelsalat:

400 g Kartoffeln, festk.	Salz	200 g Kürbis (Hokkaido)
6 EL Rapsöl	weißer Pfeffer	80 g Zwiebel
150 g geräucherter Bauchspeck	2 Tomaten	80 g Macadamia-Nüsse
4 EL weißer Balsamicoessig	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	1 EL Estragon, gehackt
6 EL kalt gepresstes Rapsöl		

Für den Räucherlachs:

400 g Räucherlachs (16 Scheiben)	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	1 Zitrone, Saft, Schale
2 EL Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ EL Honigsenf	1 Prise Zucker
Salz	weißer Pfeffer	Honig
1 EL Preiselbeeren		

Kartoffeln kochen, abkühlen lassen, schälen und in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden.

Kürbis schälen, Kerngehäuse entfernen. Kürbis in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden, diese kurz in wenig kochendem Salzwasser zugedeckt dünsten und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 80 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

In einer beschichteten Pfanne Rapsöl erhitzen. Kartoffeln und Kürbis darin portionsweise knusprig anbraten, salzen und pfeffern und im Ofen warm halten.

Zwiebel schälen und würfeln, Bauchspeck ebenfalls in Würfel schneiden. Zwiebeln und Bauchspeck in der bereits verwendeten Pfanne anbraten.

Tomaten waschen und würfeln. Die Nüsse grob hacken.

Für das Dressing Essig, Zucker, Salz, Pfeffer und Estragon verrühren, das Öl unter kräftigen Rühren einschlagen. Tomaten und Nüsse untermischen.

Die Räucherlachscheiben auf einem Blech ausbreiten.

Dill abbrausen, trocken schütteln, vier Zweige für die Garnitur beiseite legen und den restlichen Dill fein hacken.

Von der Zitrone die Schale abreiben und den Saft auspressen.

Alle Zutaten verrühren und den Lachs damit bestreichen. Jeweils 4 Scheiben so aufrollen, dass eine Art „Rose“ entsteht.

Kartoffeln, Kürbis und Speck zum Tomaten-Nuss-Dressing geben, mischen und abschmecken.

Den Bratkartoffel-Kürbissalat auf Tellern anrichten, mit je einer Lachs-„Rose“ und etwas Dill garniert servieren.

Christian Henze am 15. Oktober 2018