

# Zitronen-Lachs-Filet mit Kartoffel-Salat

## Für 4 Personen:

### Für den Kartoffelsalat:

1 kg Kartoffeln, vorw. festk.	Salz	1 Zwiebel
125 ml Gemüsebrühe	40 ml Branntweinessig	1 TL Senf
1 Prise Zucker	Pfeffer	4 EL Pflanzenöl
0,5 Salatgurke	1 Bund Dill	200 g Natur-Joghurt

### Für den Lachs:

1 Zitrone	4 Lachsfilets (à 150 g)	Salz
Pfeffer	1 EL milder Honig	1 EL milder Senf
3 EL Sojasauce		

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln gründlich abbürsten und waschen. In leicht gesalzenem Wasser zugedeckt 20- 30 Minuten garen.

Kartoffeln abgießen und etwas ausdampfen lassen. Dann die Kartoffeln noch heiß pellen.

Die Zwiebel abziehen und fein schneiden.

Brühe und Zwiebelwürfel in einem Topf einmal kurz aufkochen. Essig, Senf, etwas Salz, Zucker und Pfeffer zugeben und die Mischung würzig abschmecken.

Kartoffeln in Scheiben schneiden, in eine Salatschüssel geben. Marinadenmix darüber gießen. Öl zugeben und alles vorsichtig verrühren. Zugedeckt etwa 20 Minuten ziehen und abkühlen lassen.

Gurke waschen, putzen und in Würfel schneiden.

Dill abbrausen, trocken schütteln und, bis auf 2 Stiele, grob hacken.

Joghurt unter die marinierten Kartoffeln mischen. Gurkenstücke und Dill unterheben. Kartoffelsalat mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Inzwischen für den Lachs Zitrone heiß waschen, trockenreiben und etwas Schale fein abreiben. Zitrone in Scheiben schneiden. Von einer Scheibe den Saft auspressen.

Lachs kurz kalt abbrausen, gründlich trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen.

Eine beschichtete Pfanne auf mittlere Temperatur erhitzen. Die Lachsfilets einlegen und bei mittlerer Hitze braten.

Honig, Senf, Sojasauce und 1 Spritzer Zitronensaft in einen Topf geben, gründlich verrühren und bei mittlerer Hitze ein paar Minuten köcheln lassen.

Filetstücke in der Pfanne wenden, Zitronenscheiben mit in die Pfanne geben. Lachs mit der Honig-Sojasaucen-Mischung beträufeln und alles vorsichtig durchschwenken. Pfanne von der Kochstelle ziehen und den Lachs noch kurz nachgaren lassen.

Kartoffelsalat vor dem Anrichten nochmals abschmecken. Salat und Zitronen-Honig-Lachs anrichten. Restlichen Dill überstreuen und servieren.

Sören Anders am 18. August 2023