

Kartoffeln mit Räucherforellen-Filets, Kräuter-Remoulade

Zutaten:

800 g große Kartoffeln 6 EL Butter Salz, Pfeffer
2 Zweige Rosmarin 4 Räucherforellenfilets (a 120 g)

Kräuterremoulade:

4 Eier 100 g Zwiebel 200 g frische Kräuter
200 g Schmand 150 g Naturjoghurt 3 EL Obstessig
5 EL Rapskernöl $\frac{1}{4}$ TL Zucker Salz
2 Msp. Cayennepfeffer Pfeffer

Ofen auf 180°C vorheizen.

Die Kartoffeln fächerartig ein- aber nicht durchschneiden und in die Auflaufform setzen. Die Butter großzügig auf den Kartoffeln verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln im Ofen 25 Minuten backen dann wenden, die Rosmarinzweige dazulegen und nochmal 25 Minuten backen.

Ofen ausschalten, die Kartoffeln herausnehmen und die Räucherforellenfilets bei geöffneter Ofentür 3 Minuten erwärmen.

Kräuterremoulade:

Eier hart kochen, pellen, erkalten lassen und hacken. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Kräuter waschen, trockenschleudern und fein hacken.

Die Hälfte der Kräuter mit Schmand, Joghurt, Obstessig und Rapskernöl sehr fein mixen. Diese Joghurtcreme mit Zucker, Salz, Cayennepfeffer und Pfeffer würzen.

Die restlichen Kräuter unter die Joghurtcreme ziehen. Zwiebeln und Eier untermischen. Die Sauce abschmecken.

Anrichten:

Je 2 Kartoffeln auf einen Teller legen, ein Forellenfilet daneben platzieren und einen guten Löffel Remoulade dazu geben. Mit etwas frisch gehackten Kräutern bestreuen und etwas zerlassene Butter darüber träufeln.

Christian Henze am 05. Oktober 2018