



Aus der Heimat der Frische

30 Minuten

Einfach

Geräucherter Fisch mit Kartoffelsalat und Dips

Lecker geräucherter Fisch mit herzhaftem Kartoffelsalat, schmeckt nicht nur an der Ostseeküste.

So wirds gemacht :

Schritt 1

Kartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden. MILRAM frischer Schmand mit Mayonnaise, Gurken, Zwiebeln und Senf vermengen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Kartoffelscheiben zur Masse hinzugeben. Zum Schluss die Eier klein schneiden und unterheben. Den fertigen Kartoffelsalat mit Petersilie garnieren.

Schritt 2

Honig und Senf zur einen homogenen Masse vermengen. Petersilie hacken und unterrühren.

Schritt 3

Meerrettich mit einer Reibe fein reiben. Schale von einer Orange abreiben. Orangensaft, Chilisauce und MILRAM frischer Schmand mit Meerrettich und Orangenschale vermengen. Zu einer homogenen Masse verrühren.

Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 0/0.00

Fett (g):

Kohlenhydrate (g): 0

Eiweiß (g): 0



Zutaten

4 Personen

600 g verschiedene Stücke Räucherfisch (z.B. Lachsforelle, Makrelenfilets oder Heilbutt)

1 Kilo Kartoffeln

250 g MILRAM frischer Schmand

3 EL Mayonnaise

1 EL Senf

1 gewürfelte Zwiebel

1 gewürfelte, eingelegte Gurke mit etwas Gurkensaft

2 gekochte Eier

Zucker, Salz, Pfeffer

Etwas Petersilie

1 EL Senf

2 EL Honig

1 Bund frischer Dill

100 g frischer Meerrettich (oder 2 EL Sahne-Meerrettich aus dem Glas)

Geriebene Schale von einer Orange

2 EL Orangensaft

2 EL Chilisauce

