



Let's celebrate
**Pure Nordic
Mittsommer**

Hauptgang

Salat aus Lachs
und Frühkartoffeln

FISKARS®



Hauptgang

Salat aus Lachs und Frühkartoffeln

Zutaten:

- Neue Kartoffeln
- 1 Lachsfilet pro Person
- Salz und Zucker
- Zitronensaft
- Radieschen
- Gurke
- Dill

Die ungeschälten Kartoffeln gut waschen und mit frischem Dill und Salz solange kochen, bis sie fast gar, aber noch bissfest sind (etwa 12–15 Minuten). Das Kochwasser abgießen, einige Butterwürfel zu den Kartoffeln geben und mit einem nassen Handtuch abgedeckt etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Das Lachsfilet gut säubern und mit einem scharfen Filetmesser Haut und Gräten entfernen. Den Lachs in 2 x 2 cm große

Würfel schneiden und mit 12 g Salz, 6 g Zucker und 30 ml Zitronensaft pro 1 Kilogramm Lachswürfel vorsichtig mischen. Die so marinierten Lachswürfel vor dem Servieren 2 Stunden lang kaltstellen. Mit Frischhaltefolie abgedeckt kann der Lachs 3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Radieschen und Gurke in dünne Scheiben schneiden oder würfeln, den Dill mit einer Schere kleinschneiden. Zum Schluss alle Zutaten vorsichtig vermischen.