



Matthias Ruta

gustieren, praktizieren, kommunizieren

Winterlicher Salat mit Rauchlachs und Croutons

1 Eisbergsalat
500 g Pellkartoffel
2 Kohlrabi
4 große Möhren
1 Bund Frühlingslauch
6 große Scheiben Rauchlachs
1 Becher Schmand
etwas Milch
1 El Senf
1 El Majonaise
Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Zucker
5 Scheiben Toastbrot
etwas Butter

Möhren und Kohlraben schälen, in Stifte schneiden und in Salzwasser bissfest kochen. Pellkartoffeln kochen, kurz ausdämpfen lassen, schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Den Eisbergsalat klein schneiden und waschen, die Hälfte der gekochten Möhren und Kohlraben hinzugeben und den Salat mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Schmand mit Majonaise, Milch und Senf verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Den klein geschnittenen und gewaschenen Frühlingslauch hinzugeben und vorsichtig die Kartoffelscheiben, Kohlraben und Möhren unterheben.

Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und mit etwas Butter in einer heißen Pfanne goldgelb rösten.

Den Eisbergsalat mittig anrichten, den „winterlichen Kartoffelsalat“ dazugeben, mit einer halben Seite Lachs dekorieren und die Croutons darüber geben.