

Kartoffelsalat Bordelaise bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Heilbutt, 100 ml Fischfond, 200 gr Broccoli, 600 gr Pellkartoffeln (gekocht), 2 mittelgroße Lauchzwiebeln, 2 große Fleischtomaten, 150 gr Mais (aus der Dose), 4 Esslöffel Mayonaise, 175 gr Joghurt, 1 unbehandelte Zitrone, 1 Bund Schnittlauch, 1 Teelöffel Zucker, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer aus der Mühle, 100 ml Wasser.

Die Vorbereitungen:

Den Fisch mit kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden, Wasser und Fischfond aufkochen und die Fischwürfel 5 Minuten auf kleinster Flamme ziehen lassen. Broccoli putzen und in sehr kleine Röschen teilen, kurz in kochendem Salzwasser blanchieren (es geht natürlich auch im Fischfond/Wasser), im Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden, die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden, die Tomaten waschen, abtrocknen, halbieren, vom Stielansatz befreien und in Spalten schneiden, die Zitrone halbieren und auspressen, Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Die Zubereitung:

Alle vorbereiteten Zutaten in einer großen Schüssel vorsichtig mit dem Mais vermengen, Joghurt und Mayonaise verrühren, mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und die Schnittlauchröllchen unterrühren. Das Dressing vorsichtig unter den Salat heben und zugedeckt eine Stunde ziehen lassen.

Guten Appetit!