

Andi und Alex ON TOUR aus dem Wiener Prater

Montag, 19. Juni 2017



Rezept von Andreas Wojta

Rohscheiben mit Lachs und Dille

20 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

2 große Erdäpfel (Sorte „Ditta“), Öl zum Frittieren, Salz; 500 g küchenfertiges Lachsfilet (ohne Haut und Gräten), ca. 125 ml Olivenöl, Saft von 1 Zitrone, Salz; 125 g Sauerrahm, 1 kleiner Bund Dille, Salz.

Zubereitung

Die Erdäpfel waschen und in dünne Scheiben schneiden (Küchenmaschine oder Gurkenhobel). Die Scheiben in reichlich heißem Öl knusprig frittieren. Mit Salz würzen.

Das Lachsfilet grob hacken, mit Olivenöl und Zitronensaft vermengen, mit Salz abschmecken. Den Sauerrahm glatt rühren, mit gehackter Dille vermengen und mit Salz abschmecken. Rohscheiben mit Lachs und Rahmdille auf Tellern anrichten.