

Kaltes Kartoffel-Fisch-Gurken-Ragout

Für 4 Personen

Zutaten

750 g	festkochende Kartoffeln
1 Becher	saurer Halbrahm (180 g)
½ dl	Kaffeerahm
3 EL	Mayonnaise
etwas	Salz und Pfeffer
2 Tranchen	Salm (ca. 400 g)
5 dl	Bouillon
1	Salatgurke
2 Zweige	Pfefferminze



Kaltes Kartoffel-Fisch-Gurken-Ragout

Zubereitung

Die Kartoffeln in der Schale in Salzwasser während 20-30 Minuten weich garen.

Inzwischen den Sauerrahm mit dem Kaffeerahm und der Mayonnaise verrühren.

Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln noch heiss schälen und in Würfel schneiden. Sogleich mit der Sauce vermengen, 1 Stunde ziehen lassen.

Den Salm in der heissen Bouillon etwa 10 Minuten sanft ziehen, dann auskühlen lassen. Haut und Gräte entfernen, den Fisch in Würfel schneiden.

Die Gurke scheibeln und mit Salz würzen. Die Fischwürfel und Gurkenscheiben zu den Kartoffeln geben. Die Pfefferminze fein hacken, beifügen und alles sorgfältig vermengen.

Tipps

Die Gurken weglassen und das Ragout warm servieren.