



Gebratener Lachs nach Graved Art



Zutaten für 4 Personen:

- 2 Bund Dill
- 3 EL körniger Senf
- Pfeffer
- 2-3 EL Zitronensaft
- 500 g Lachsfilet
- Salz
- 750 g Kartoffeln
- 2-3 EL Essig
- Zucker
- 4-5 EL Öl
- 1 Salatgurke
- 2 Zwiebeln

1. Dill waschen und, bis auf etwas, fein schneiden. Mit Senf, Pfeffer und Zitrone verrühren. Lachs waschen und trockentupfen. Salzen und mit der Würzpaste bestreichen. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen. **2.** Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten kochen. Kartoffeln abschrecken und schälen. Evtl. halbieren oder vierteln. **3.** Essig, Salz, Pfeffer und etwas Zucker verrühren. 2 EL Öl darunter schlagen. Gurke und Zwiebeln schälen. Zwiebeln in Ringe, Gurke waschen und in Scheiben schneiden. Beides mit der Marinade mischen. **4.** 1-2 EL Öl erhitzen. Kartoffeln darin rundherum goldbraun braten. Lachs in Streifen schneiden und in 1 EL heißem Öl ca. 5 Minuten braten. Lachs ab und zu vorsichtig wenden. Alles anrichten und mit Rest Dill garnieren.