

Kartoffelragout mit Lachs

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Abwechslungsreiche Alltagsküche muss nicht aufwendig sein. Vielmehr kann diese auch schnell zubereitet werden. Ein leckeres Beispiel ist dieses vom Namen her vielleicht aufwendige klingende Kartoffelragout mit Lachs Rezept bestehend aus Kartoffeln, Lachs und einem cremigen Dillrahm.

Zutaten

- 250 g frisches Lachsfilet, in mundgerechten Würfeln
- Etwas Zitronensaft
- 800 g junge Kartoffeln in Spalten oder Würfeln
- 3 grüne Gartengurken à 400 g, geschält, entkernt in groben Stücken
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleines Bündchen frischer Dill gehackt
- 2 Tl Butter
- 1 Becher Sahne
- 2 El Creme fraiche
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Es müssen nicht die im Rezept vorgeschlagenen jungen Kartoffeln sein, vielmehr raten wir persönlich zu etwas im Keller gereiften älteren Kartoffeln, da diese unserer Meinung nach einen intensiveren echten Kartoffelgeschmack haben.

Falls möglich unbedingt auf frischen Dill zurückgreifen und möglichst fein zerkleinern. Das Mehr an Aroma gegenüber getrocknetem Dill werden Sie sofort herauschmecken.

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffeln kochen und abgießen. Die Zwiebeln in der Butter glasig anschwitzen und die Gurkenstücke zufügen, salzen und pfeffern.

Schritt2

Mit der Sahne und Creme fraiche aufgießen, 3-4 Minuten „bissfest-cremig“ köcheln lassen. Die gekochten Kartoffeln unter heben und den Dill verrühren.

Schritt3

Die Lachswürfel mit Zitronensaft beträufeln, marinieren und in einer Stielpfanne mit heißer Butter 2-3 Minuten (nicht zu lange) braten, saftig halten, salzen, pfeffern.

Schritt4

Mit oder über dem Gurken-Kartoffel-Ragout anrichten, sofort zu Tisch geben.

Rezeptart: Kartoffelgerichte, Kleine Gerichte **Tags:** kartoffelragout, Ragout

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffelragout-lachs/>