



Lachs - Kartoffelchips und Meerrettich - Mousse und Kresse

- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " });
```

Einfach gemacht, schnelle, leckere Fingerfood

Zutaten

- 2 - 3 große, mehlig kochende Kartoffeln in dünnen Scheiben
- 120 g Wildlachs in angepassten Scheiben zugeschnitten
- 1 Schälchen Kresse
- 100 g Crème fraiche
- 150 g saurer Rahm
- 40 ml Sahne
- 20 g geriebener Meerrettich
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 2 kleine Prise Zucker
- 2 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht

Zubereitungsart

Schritt1

Die geschälten Kartoffeln in Scheiben schneiden, abspülen, trocken tupfen. In 180 ° C heißem Pflanzenfett schwimmend goldbraun backen. Mit einer Schaumkelle heraus fangen, auf Küchentrepp ablaufen lassen, danach salzen.

Schritt2

Den Sauerrahm mit Crème fraiche und Meerrettich verrühren, mit Salz, Zitronensaft und etwas Zucker abschmecken.

Schritt3

Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in der warmen Sahne auflösen, unter die

Meerrettichmasse rühren, kalt stellen, anziehen lassen.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Zunächst auf 1 Kartoffel Chip mit 1 Teelöffel Meerrettichmasse geben, darüber 1 angepasstes Scheibchen Lachs. Den Vorgang 1 - 2 mal wiederholen und mit einem kleinen, gedrehten Lachsroschen enden.

Schritt6

Darüber ein kleines Kresse Sträußchen garnieren.

Rezeptart: Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachs-kartoffelchips-und-meerrettich-mousse-und-kresse/>