

Foto: Alf Börjesson

Gegrillter Gravedlachs mit Kartoffelsalat und Anchovisdressing

Originalrezept - Grillet gravlaks med potetsalat og ansjosdressing - für 4 Personen

Zutaten:

ca. 750 g Gravedlaks (gravlaks) in einem Stück (Graved Lachs selber herstellen)

Kartoffelsalat:

500	g	neue Kartoffeln
150	g	grüne Bohnen
150	g	Wachsbohnen
1	kleine	rote Zwiebel in dünne Scheiben geschnitten
1	kleine	Dose Anchovis/Sardellenfilets, gut abgetropft
1	EL	grober Senf
2	EL	frisch gepresster Zitronensaft
2	EL	Olivenöl
		Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln und Bohnen kochen, jedes einzeln für sich, abgießen und abkühlen lassen.

Impressum: Deutsch-Norwegische Freundschaftsgesellschaft e.V. Postfach 100816, 45008 Essen
Email: info(at)dnfev.de
Internet: www.dnfev.de / www.norwegenportal.de
Redaktion: Uta Kempf

Kartoffeln halbieren oder in dicke Scheiben schneiden, Bohnen halbieren. Die Kartoffeln, Bohnen und roten Zwiebelringe lagenweise in eine Schüssel schichten.

Die Sardellenfilets klein hacken und mit den übrigen Zutaten vom Dressing vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Kartoffelsalat verteilen.

Den Gravedlachs in 8 gleich große Stücke schneiden. Mit der Hautseite nach unten auf den Grill legen und 2-3 Minuten grillen, bis die Haut kross und gebräunt ist. Es reicht, wenn der Lachs nur von einer Seite gegart wird. Der Lachs sollte nur von einer Seite Wärme bekommen.

Den frisch gegrillten Lachs mit Kartoffelsalat servieren.

Tipp: Es ist gar nicht schwer, den Gravedlachs selber herzustellen. **grave laksen selv**

Graved Lachs selber herstellen (deutsch)

Impressum: Deutsch-Norwegische Freundschaftsgesellschaft e.V. Postfach 100816, 45008 Essen
Email: info(at)dnfev.de
Internet: www.dnfev.de / www.norwegenportal.de
Redaktion: Uta Kempf