



Kartoffel-Stampf mit Lachswürfeln

leicht

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Als Vorspeise für 4 Personen

400 g mehlig kochende Kartoffeln, geschält, in Würfeln
Salzwasser, siedend

1 Bund Basilikum,
fein geschnitten; $\frac{1}{2}$ beiseite
gestellt

100 g Doppelrahm-Frischkäse
wenig Muskat

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

1. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Teller vorwärmen. Kartoffelwürfel offen im Salzwasser bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. weich kochen. Wasser bis auf ca. 2 Esslöffel abgiessen.

2. Basilikum mit dem Frischkäse in einem Messbecher pürieren. Kartoffeln, Kochflüssigkeit und Frischkäsemasse mit dem Kartoffelstampfer oder dem Schwingbesen grob zerstossen, würzen.

Würzmischung

1 Esslöffel Olivenöl

1 unbehandelte Zitrone,
wenig abgeriebene Schale,
wenig Saft

**beiseite gestellter
Basilikum**

$\frac{1}{3}$ Teelöffel Meersalz

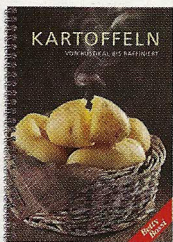
wenig Pfeffer

**1 geräuchertes Lachs-
rückenfilet** (ca. 120 g),
in Würfeln

Olivenöl, Zitronenschale, -saft und Basilikum mischen, würzen.

Servieren: Ausstecher (ca. 7 cm Ø) auf vorgewärmte Teller legen. Je $\frac{1}{4}$ des Kartoffel-Stampfs einfüllen, Ausstecher entfernen. Lachswürfeli vor dem Servieren mit der Würzmischung mischen, mit dem Basilikum-Stampf anrichten.

Pro Person: 12 g Fett, 11 g Eiweiss,
18 g Kohlenhydrate, 934 kJ (223 kcal)



Tipp: Lust auf mehr Kartoffeln? In «Kartoffeln – von rustikal bis raffiniert» finden Sie viele feine Rezepte!

**Bestellmöglichkeit bei Betty Bossi,
Die Ideenküche, 6009 Luzern, oder
unter www.bettybossi.ch.**