

# Kartoffelsalat mit geräucherter Forelle und Chorizo

## Zutaten für 2 Personen:

- 250 g kleine Kartoffeln (Drillinge)
- 1 Ei
- 100 ml Öl
- 1 TL Senf
- 1 EL Chili-Sauce
- 100 g geräuchertes Forellenfilet
- 1 Limette
- 100 g Dill
- 2 kleine Chorizo
- 30 g karamellisierte Haselnüsse
- 1 TL Haselnuss-Condimento (oder etwas Haselnuss-Öl)
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle



## Zubereitung

Die Drillinge in Salzwasser bissfest kochen und auskühlen lassen. Aus Ei, Öl und Senf eine Mayonnaise mixen und mit Chilisauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Chorizo, ohne Öl, im ganzen anbraten, das ausgetreten Fett auffangen. Die Chorizo grob schneiden. Die Kartoffeln mit Schale vierteln. Kartoffeln mit der Mayonnaise und dem Bratfett gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und dem Haselnuss Condimento abschmecken. Das Fischfilet mit etwas Limettensaft und Abrieb beträufeln und fein gehacktem Dill bestreuen.

## Anrichten:

Kartoffelsalat auf Teller verteilen. Die Chorizostücke darauf geben. Den Fisch in mundgerechte Stücke teilen und auf den Salat legen. Zum Schluss mit karamellisierten Haselnüssen bestreuen.