

# Räucherlachs mit Folienerdäpfel

Köstlichkeiten vom Grill oder aus dem Ofen: schönes Rezept für Räucherlachs mit Folienerdäpfeln, Sauerrahm und Ricotta.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

|           |                         |
|-----------|-------------------------|
| 220 g     | Räucherlachs            |
| 4 Stk.    | Erdäpfel                |
| 120 g     | <a href="#">Ricotta</a> |
| 200 g     | Sauerrahm               |
| 2 Stängel | Petersilie              |
| 2 Stängel | Dille                   |
| 1 Prise   | <a href="#">Salz</a>    |
| 1 Prise   | <a href="#">Pfeffer</a> |

## Zubereitung

1. Für den **Räucherlachs mit Folienerdäpfel** zuerst das Backrohr auf 220 Grad vorheizen, dann Alufolie um die Erdäpfel wickeln und die Erdäpfel im Ofen in etwa 35 Minuten weich braten. Alternativ kann die Zubereitung auch in heißer Grillasche erfolgen.
2. In der Zwischenzeit Sauerrahm und Ricotta gut mischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Dille- und Petersilienblättchen von den Stängeln entfernen und in feine Stückchen hacken. Anschließend den Lachs in Streifen schneiden.
3. Nun die Alufolie von den Erdäpfeln entfernen und längs einschneiden. Die Erdäpfel auseinanderklappen und mit dem Ricotta-Gemisch befüllen. Die Lachsstreifen darauf verteilen, mit Kräutern bestreuen und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

## Tipp

Der Räucherlachs mit Folienerdäpfel ist ein absolutes Muss bei jedem Barbecue.