






Kelte mit Béchamelkartoffeln & Pilzen

 Leicht  30 min  4 Personen

Zutaten

- 500 g Räucherlachs „der Kelte“
Art.-Nr. 80339 auf www.deutscheesee.de/shop
- 600 g Kartoffeln, mehligkochend
- 1 TL Kümmel
- Salz
- 1 Zwiebel, groß
- 2 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 600 ml Milch
- Pfeffer
- 1 Bund Schnittlauch
- 250 g Kräuterseitlinge
- 1 Bund Rucola
- Olivenöl zum Braten

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Den Räucherlachs aus dem Kühlschrank nehmen, damit sich seine Aromen vollständig entwickeln können.

Schritt 02

Kartoffeln gründlich waschen und mit Wasser bedeckt aufsetzen. Kümmel und Salz dazugeben und für ca. 20 Minuten weichkochen. Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen.

Schritt 03

In der Zwischenzeit die Zwiebel fein würfeln und in der Butter anschwitzen. Zwiebelwürfel mit Mehl bestäuben, der Milch angießen und glatrühren. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und auf kleiner Flamme, unter mehrmaligen Umrühren, für 15 Minuten köcheln.

Schritt 04

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Kartoffeln pellen und grob würfeln. Beides in die Sauce geben, grob zerstampfen und abschmecken.

Schritt 05

Die Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden und in etwas Olivenöl braten. Rucola kurz mitbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Kelte mit Béchamelkartoffeln und Kräuterseitlingen anrichten und servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür