



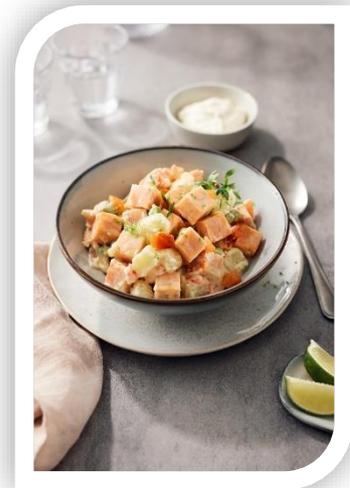
Wild, Natürlich & Nachhaltig®

# WIDLACHSWÜRFEL mit Limetten, Kartoffeln und Schöpfrahm

---

## Zutaten für 4 Personen:

600 g Wildlachswürfel  
700 g Kartoffeln, festkochend  
300 g Schmand  
5 g Limettenabrieb  
400g Strauchtomaten  
300g Sojabohnen, vorgegart



## Zubereitung:

1. Wildlachswürfel auf einem Blech mit Backpapier auslegen und bei 120°C Heißluft im vorgeheizten Ofen für ca. 20 Minuten garen.
2. Für die Kartoffeln au four die Kartoffeln schälen, und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Kartoffelwürfel in Salzwasser garkochen, abgießen. Tomaten vierteln und Fleisch rauslösen. Tomaten zu Concassée schneiden. Kartoffeln, Tomaten und Sojabohnen in einer heißen Pfanne schwenken, den Schmand zugeben und die Hitze reduzieren. Mit Limettenabrieb und Salz abschmecken.
3. Die Kartoffeln mit den Wildlachswürfeln vermengen und in einer Schale anrichten. Nach Belieben Schöpfrahm in einer kleinen Schale zum Gericht dazustellen. Das Gericht mit Limettenabrieb anrichten.

**Zubereitungszeit:** 35 Min.

## Nährwerte:

Energie: 780 kcal/ 3270 kJ  
Eiweiß: 48 g  
Fett: 46 g  
Kohlenhydrate: 39 g

Alaska Seafood Marketing Institute  
Ansprechpartner: mk² gmbh, Oxfordstraße 24,  
D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,  
e-mail: akseafodceu@alaskaseafood.org  
Fotonachweis: Alaska Seafood  
Abdruck honorarfrei  
Zwei Belegexemplare erbeten