

Mild geräucherter Fjordlachs

auf erlesenen Blattsalaten mit Tomaten, Gurken
und Croutons an Kren-Marinade

Etwa
162 kcal
pro Portion



Zubereitung

Die Blattsalate gut waschen und abtropfen lassen. Den Blattsalat in die Mitte des Teller dekorativ anrichten. Tomaten in Würfel schneiden und über den Salat geben.

Die Salatgurke in Scheiben schneiden und um den Salat legen. Aus dem Sauerrahm, dem Schnittlauch, dem Zitronensaft und dem Meerrettich mit etwas Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen.

Tipp: Je schneller Sie den Sauerrahm rühren, desto dünner wird er!

Den Salat damit marinieren. Nun noch den Räucherlachs dekorativ um den Salat legen und die Croutons über den Salat streuen.

Zutaten für 4 Portionen

200 g Räucherlachs
2 kleine Blattsalatköpfe
2 Tomaten
1/2 Salatgurke
1 TL Zitronensaft
4 EL Croutons
1/2 Becher Sauerrahm
1 TL Meerrettich
2 EL Schnittlauch