

Feine Rezepte selbst gemacht!



Frischer Sommersalat mit kalt geräuchertem Alpenlachs

Meine feinen Zutaten:

1 Filet kalt geräucherter Alpenlachs Seesaibling
2 Chicorée, 2 Orangen
1 Tl Orangenmarmelade
2 El Weissweinessig, 2 El Nussöl oder Olivenöl

150g Joghurt
2 El Walnüsse gehackt
1 Karotte in Streifen geschält
frisches Grün, z.B.:Kresse, Petersilie,...

Den kalt geräucherten Alpenlachs filetiere ich mit einem scharfen, schmalen Messer in dünnen Scheiben von der Haut. Ebenso filetiere ich die Orangen und drücke den Rest der Orange mit der Hand fest aus, fange den Saft in einem verschließbaren Glas auf. Essig, Öl, Joghurt und Orangenmarmelade gebe ich ebenfalls ins Glas, verschließe es gut und schüttle einige Sekunden, bis sich alles zu einem cremigen Dressing vermischt.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die auseinander gepflückten Chicoréeblätter gießen. Mit den Händen gut durchmischen, auf einem Teller anrichten. Karottenstreifen, Walnüsse und Kräuter dekorativ zwischen den Chicoréeblättern verteilen, die feinen Scheiben des Saibling drauf anrichten. Mit einer Prise frisch gemahlenem Pfeffer abrunden.

Weitere Rezepte finden Sie auf www.alpenlachs.at