

## Heißgeräucherter Lachs mit Pfefferkruste mit asiatisch mariniertem Salat

### Zutaten für vier Personen

480 g Stremellachs mit Pfefferkruste

140 g Pflücksalat

1 Chicorée

3 EL Austernsauce

2 EL Chilisauce

1 EL Limettensaft

4 cl heller Traubensaft

1 TL Ingwer, frisch gerieben

Salz, Pfeffer

2 EL gerösteter Sesam

### Nährwert pro Portion

213 kcal – 10 g Fett – 24 g Eiweiß – 5 g Kohlenhydrate – 0,5 BE

Dieses Gericht ist pescetarisch.

### Zubereitung (circa 20 Minuten)

Vom Chicorée den Strunk ausschneiden, dann das Gemüse aufblättern, kurz durch lauwarmes Wasser ziehen und gut abtropfen lassen. Den Pflücksalat als schönes Bukett in einem tiefen Teller anrichten und Chicoréeschiffchen einstecken.

Austernsauce mit Chilisauce, Limettensaft, hellem Traubensaft und frisch geriebenem Ingwer gut verrühren. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und über den vorbereiteten Salat verteilen. Stremellachs in Stücke schneiden, dazu anrichten und mit geröstetem Sesam bestreuen. Tipp: Als Beilage eignet sich geröstetes Knoblauchbrot.