



Lachsrosen auf Waldorfsalat mit Senf-Honig-Dressing

Zutaten (für vier Personen)

150 g geräucherter Lachs oder Lachsforelle

je 100 g feine Streifen von Sellerie, Äpfeln, Frühlingszwiebeln

1 EL Zitronensaft

2 EL gehackte Walnüsse

3 EL Schmand

1 Schale Gartenkresse

1 Schale Radieschensprossen

60 g Forellenkaviar

1 EL gehackte Petersilie

1 1/2 EL Senf

1 EL Honig

1 EL Dill

1 EL Zitronensaft

2 Zweige Blattpetersilie

Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 20 Minuten)

Feine Streifen von Sellerie, Äpfeln und Frühlingszwiebeln mit Zitronensaft vermischen. Gehackte Walnüsse und Schmand hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, dann etwas durchziehen lassen. Auf einem flachen Teller mittig anrichten.

Lachsscheiben zu Rosen drehen und daraufsetzen. Außenherum Gartenkresse und Radieschensprossen streuen, Forellenkaviar darüber verteilen. Gehackte Petersilie, Senf, Honig, gehackten Dill und Zitronensaft gut verrühren und darüber träufeln. Zum Schluss mit Blattpetersilie garnieren.

Nährwerte pro Person

292 kcal - 19 g Fett - 17 g Eiweiß - 15 g Kohlenhydrate - 1 BE

Dieses Gericht ist pescetarisch und glutenfrei.