

Eissalat mit Polenta-Dressing und Räucherlachs



Zutaten für vier Personen:

1 kleiner Eissalat
400 ml Gemüsebrühe
2 Lorbeerblätter
ca. 40-60 g Minuten-Polenta
(1/4 -1/3 einer Tasse)
etwas Zitronenschale von einer
unbehandelten Zitrone
1-2 EL Olivenöl
Saft von einer Zitrone
3 EL Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Schnittlauchröllchen
80-120 g Räucherlachs

1. 400 ml Wasser in einer Sauteuse mit 2 Lorbeerblättern zum Kochen bringen und 1,5-2 TL Gemüsebrühpulver einrühren.
2. Polenta hineinrieseln lassen, fleißig umrühren, einige Minuten ziehen lassen. Das Dressing soll cremig sein, nicht zu dick.
3. Mit einem Kochmesser von einer unbehandelten Zitrone etwas Schale abschneiden, nur das Gelbe, nicht das Weiße. Die Zitronenschale in feine Streifen schneiden und dann nochmals quer in feine Teile schneiden und zugeben.
4. 1-2 EL Olivenöl zugeben und den Saft einer Zitrone.

5. Das Polenta-Dressing vom Herd nehmen und 3 EL Sahne einrühren.
6. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Esslöffel Schnittlauchröllchen verfeinern.
7. Eine äußere Blattschicht vom Eissalat abmachen, einmal mit kaltem Wasser abspülen und mit Küchentüchern trocknen. Dann aus der Mitte des Salates vier ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Den Strunk jeweils herausschneiden.
8. Den Salat mit dem Polenta-Dressing beträufeln und mit Räucherlachs garnieren.

Hinweise:

Dazu gibt es Ciabatta.

Alternativ zu Räucherlachs kann man auch Baguette-Salami nehmen, wie im Originalrezept von A. Herrmann. Alternativ den Salat etwas schräg und dünner schneiden, dann wird die "Salatscheibe" größer.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, Salate, Räucherlachs, italienisch

Rezeptanregung: Alexander Hermann in BR3 TV "Koch doch", 20.02.2005
Anpassung und Foto: Walter Stand 12.01.2023