

Räucherlachs mit Zitronensauce



Zutaten für zwei Personen:

2 Scheiben geräucherter Lachs

1 gekochtes Ei (optional)

Remoulade (optional)

Parmesan (optional)

Feldsalat (optional)

Marinade:

1 1/2 EL Zitronensaft
(entspricht ca. 1/2 Zitrone)

Salz

eine kleine Prise Zucker

Pfeffer aus der Mühle

1/2 TL Dijon-Senf (knapp)

1 1/2 EL Olivenöl

1. Bei der Marinade alle Zutaten außer dem Öl erst gut verrühren, dann das Öl einrühren. Insgesamt fast schaumig aufschlagen.

2. Lachsscheiben auf Vorspeiseteller anrichten, mit der Marinade begießen. Je Vorspeiseteller optional zwei Eiviertel und eine halbe Zitronenscheibe als Dekoration anrichten.

Garnitur (optional):

gekochtes Ei, geviertelt,
mit Remouladeklacks

Parmesanflocken, mit
dem Sparschäler vom
Stück abgenommen

marinierte Feldsalat-
röschen

halbierte Kirschtomaten

Hinweise:

Auf diese Art mariniert
schmeckt geräucherter Lachs
ein wenig wie Lachs-
carpaccio.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10
min, Vorspeisen, Fisch,
Räucherlachs, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023