






Räucherlachs im Kräutermantel

 Leicht  30 min  4 Personen

Zutaten

- 400 g Räucherlachs-Rückenfilet
Art.-Nr. 84399 auf
www.deutscheesee.de/shop
- 1 Glas Saiblingskaviar
- 2 Scheiben Schwarzbrot
- 4 Radieschen
- 1 Bund Kräuter der Saison
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Crème fraîche
- 1 EL Honig
- 1 EL Senf
- 1 EL Olivenöl
- 1 Prise Meersalz
- 1 Messerspitze Salz & Pfeffer

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Kräuter waschen, trockenschütteln und fein hacken. Honig und Senf miteinander verrühren. Radieschen in feine Scheiben hobeln.

Schritt 02

Crème fraîche mit Olivenöl glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseitestellen.

Schritt 03

Schwarzbrot würfeln und mit Knoblauch und Meersalz in Butter anrösten. In der Zwischenzeit den Lachs mit der Honig-Senf-Mischung bestreichen und anschließend in den gehackten Kräutern wälzen. Ummantelten Lachs in 2 bis 3 Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Schritt 04

Crème fraîche auf den Teller geben, Lachsstreifen darauf platzieren und mit Radieschen, Brotwürfeln und Saiblingskaviar garnieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür