Rezept

Blattsalat mit Ei und Räucherlachs

Zutaten für ca. 4 Portionen
Arbeitszeit: ca. 25 min

- 1 Salatkopf
- 1 Bund Radieschen
- 1 große Zwiebel
- 250 g Räucherlachs
- 3 Eier
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL Essig
- 1 TL Senf
- Dill
- Salz und Pfeffer
- ½ TL Zitronensaft
- 100 ml Gemüsebrühe (nicht zu kräftig)

Die Eier hart kochen. Inzwischen den Salat waschen, schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Radieschen waschen und in feine Scheiben hobeln. Die gekochten Eier schälen und Eiweiß vom Eigelb trennen, das Eiweiß würfeln und ruhig schon mit zum Salat geben. Die Zwiebel putzen, hacken und zugeben.

Die Brühe mit dem Senf, dem Öl und dem Essig verrühren, das Eigelb durch ein feines Sieb mit einstreichen und unterrühren. Mit Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken. Nun noch den Dill waschen, fein hacken und zum Dressing geben.

Das Dressing zum Salat geben, gut durchmischen und etwas ziehen lassen. Den Raucherlachs in ca. 1 cm breite, nicht zu lange Streifen schneiden und zum Salat geben. Gut dazu passen auch Pellkartoffeln.

Guten Appetit!

KW27_Blattsalat_mit_Ei_und_Lachs.pdf