

Räucherlachs auf Senf – Dillsauce und Rettich

Zutaten

Senf – Dillsauce:

1 EL	Senf (Dijon und Estragon)
2 EL	Wasser
3 EL	Honig
1 EL	Apfelessig
150 ml	Sonnenblumenöl
2 EL	Dill gehackt

Weiteres:

Salz
Pfeffer
gemischte Kräuter
etwas Essig

Rettich-Rahmsalat:

300 g	Räucherlachs
8 Blatt	weißer Rettich
4 Stk.	Radieschen
1	Rollo rosso
1 Pkg.	Essbare Blüten
1 Pkg.	Kresse
400 g	weißer Rettich
100 g	Sauerrahm

Arbeitsbeschreibung

Senf – Dillsauce:

1. alle Zutaten außer dem Öl zusammenrühren.
2. das Öl langsam einrühren.

Rettich – Rahmsalat:

1. Rettich julienne schneiden / grob reiben.
2. mit den anderen Zutaten vermischen und abschmecken.

Anrichten:

1. Räucherlachs in Streifen / blättrig schneiden.
2. mit Rettichröllchen, Radieschenjulienne, Rettichrahmsalat, Salat, Blüten und Kräutern garnieren.