

Lauwarmer Rauchlachs mit Sesam an Honig-Senf Sauce

Zutaten für 4 Personen

320g Rauchlachs	Sauce
320g Champignons	2 EL Körnersenf
1 EL Sesam	2 EL Sauerrahm
240g Nüsslersalat	4 EL weisser Balsamico
100g Cherrytomaten	2 EL Sonnenblumenöl
Etwas Bratöl	2 EL Blütenhonig flüssig
1 KL Butter	Salz, Pfeffer



Vorbereitung:

Sesam in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Champignons waschen und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Nüsslersalat waschen und gut abtropfen. Geeignetes Teller / Platte mit etwas Olivenöl ausreiben und den Rauchlachs flach, leicht überlappend darauf anrichten. Ofen auf 160° Celsius Umluft vorheizen.

Zubereitung:

Senf, Sauerrahm, Essig und Honig mit dem Schwingbesen gut verrühren. Nach und nach das Öl zugeben und weiter rühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Champignon im heissen Öl kurz anbraten, dann die Butter begeben und nochmals kurz durchschwenken, mit Salz und Pfeffer würzen. Nüsslersalat in eine Schale anrichten. Den Rauchlachs für 2 bis 3 Minuten in den Ofen schieben, dann rausnehmen, etwas der Honig – Senfsauce darauf geben und mit dem Sesam garnieren. Den Nüsslersalat mit den Champignons und den Tomaten belegen und ebenfalls mit der Honig – Senfsauce beträufeln.

Ä Guete!