



Lachscreme mit Salat

Zeit gesamt
25minZubereitungszeit
25minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Lachsfilet, tiefgefroren	150 g
Butter	20 g
Dill, frisch	20 g
Zitronen	1 St.
Räucherlachs	150 g
Sahnemeerrettich	1 TL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Rucola	50 g
Salat-Mix	150 g
Essig	2 EL
Senf	1 TL
Olivenöl	6 EL
Honig	1 EL
Salz	
Baguette	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Salatschleuder, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Lachsfilet über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Butter grob würfeln. Lachsfilet abwaschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Im Mixbehälter Butter und Lachs 5 Min./Stufe 1/100 °C garen. Anschließend den Lachs umfüllen und den Mixbehälter mit reichlich kaltem Wasser ausspülen, damit er abkühlt.
2. Dill waschen, trocken schütteln und Spitzen abzupfen. Zitrone waschen, halbieren und auspressen. Einige Dillspitzen für die Dekoration beiseitelegen. In den Mixbehälter abgekühlten Lachs, Dill, Räucherlachs, Sahnemeerrettich, 2 EL Zitronensaft und Pfeffer geben und 10 Sek./Stufe 5 mixen. Die Lachscreme umfüllen und kühl stellen.
3. Rucola und Salat waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. In einer Schüssel Essig, Senf, Olivenöl, Honig zu einem Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Baguette in Scheiben schneiden. Auf jede Brotscheibe eine Nocke Lachscreme setzen und mit Dillspitzen garnieren. Salat mit Dressing marinieren, auf Teller anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	386 kcal
Kohlenhydrate	27 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	23 g