



Lachs-Liaison im Gemüsegarten

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Lachs-Liaison: Zutaten

100 gr	Lachs geräucht	in kleine Würfel schneiden (5mm)
100 gr	Lachs roh	dito
100 gr	Crème fraiche	
1 kleine	Schalotte	fein hacken
1 TL	Kapern	dito
2 Zweige	Dill	dito
½	Zitrone	Saft
2 EL	Olivenöl	
	Meerrettichschaum	oder Chilischoten feingeschnitten
	Salz / Pfeffer	

Zubereitung (Dauer ca 10 Min.)

Schalotte, Kapern und Dill fein hacken und mit Crème fraiche, Olivenöl und Zitronensaft vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lachs roh und geräucht fein hacken. Unter Crème fraiche ziehen. Kühl stellen.

Gemüsegarten: Zutaten

½ grosse	Zucchini (bzw 1 kleine)	siehe unten
½	Rüebli	zu Brunoise schneiden
¼	Gurke	dito
8	Radiesli	dito
½ kleine	Frühlingszwiebel	dito
½	Avocado	
60 gr	Crème fraiche	
2 EL	Zitrone	Saft
	Salz / Pfeffer	
	getoastetes Vollkornbrot	oder Tortillas

Zubereitung (Dauer ca 20 Min.)

Zucchini mit Sparschäler in feine Streifen schneiden; davon die 4 breitesten für Röllchen zur Seite legen (siehe unten). 4 Radiesli als Deko zu kleinen Blumen schneiden.

Rüebli, Gurke, Frühlingszwiebel und den Rest von Zucchini und Radiesli zu Brunoise schneiden (äusserst fein gewürfelt; 1-2 mm Würfel).

Avocado mit Crème fraiche zusammen pürieren. Zitronensaft und Gemüse-Brunoise darunter mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Brotscheiben toasten. Zucchini-Streifen zu Körbchen rollen und mit der Gemüse-Masse füllen. Lachs-Liaison daneben anrichten.

Toastbrot (bzw Tortillas) dazugeben, mit Meerrettichschaum und Radiesli dekorieren.

Servieren.