



## Bunter Salat mit Wildlachs- Streifen

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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

<b>1 EL</b>	Sherry- Essig	Aus den Zutaten eine Sauce rühren, je nach Salat feinste Schalottenbrunoise und feingeschnittenen Schnittlauch zufügen
<b>2 EL</b>	Nussoel	
<b>1 EL</b>	Bouillon	
<b>1 EL</b>	Heisses Wasser	Den Bienenhonig im heissen Wasser aulösen
<b>1 MSP</b>	Bienenhonig	und der Sauce beigegeben
	Salz	Sauce würzen
	Pfeffer weiss	
	Ein Hauch Cayenne	
	Nüsslisalat	Die sauberen, gut getrockneten Salate auf einer flachen Platte auslegen, mit der Nuss-
	Chicorée	oelvinaigrette bepinseln und dekorativ auf
	Frisée	grossen Tellern anrichten.
<b>160 gr.</b>	Räucherlachs (Wildlachs)	Hauchdünne Lachsstreifen auf die Salate verteilen
		Salat mit der restlichen Vinaigrette beträufeln
	Meerrettich- Julienne	Über den Salat streuen
	Schnittlauchröllchen	