



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)

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