

Gebeizter Lachs mit Gemüsebrunoise an Zitronengrasvinaigrette

Kategorie	Salate
Geographisch	asiatisch
Rezept für	2 Personen
Schwierigkeit	Chefkoch
Zubereitung	30 Minuten

Dieses Gericht eignet sich wunderbar als Vorspeise zu einem würzigen wärmenden Gericht aus der asiatischen Küche.....



Mise en place

250 g gebeizter Graved Lachs oder
gebeizter Orangenlachs
100 g Zucchini, eventuell gelb
100 g Tomaten
1 Karotte

2 EL süsser Dillsenf
1 TL Milerb-Zitronengras
4 EL Limettensaft
4 EL Olivenöl
Einige Blätter frische Minze

Zubereitung

Die Zucchini und die Tomaten in sehr dünne Scheiben schneiden.
Die Karotten schälen, längs achteln und in feinste Würfelchen schneiden.

Aus dem Senf, dem Milerb-Zitronengras, dem Limettensaft und dem Olivenöl eine Vinaigrette rühren.

Zum Anrichten zuerst die Teller mit den Zucchettis Scheiben belegen, anschliessend den Lachs und die Tomaten darauf anrichten. Alles mit den Karottenwürfelchen bestreuen und mit der Vinaigrette beträufeln. Die Minzeblätter in feinste Streifen schneiden und diese dekorativ darüberstreuen.