

## Lachs-Tatar mit Spinat-Salat

### Für 2 Personen

200 g Wildlachsfilet	100 g Blattspinat	1 Schalotte
1 Zitrone, unbehandelt	0,5 Bund Dill	3 EL Pinienkerne
80 g Crème-fraîche	1 EL Honig, flüssig	1 Prise Cayennepfeffer
2 g Safran-Fäden	1 TL Zucker	5 EL Rapsöl
5 EL Himbeeressig	3 EL Olivenöl, kaltgepresst	Pfeffer, schwarz
Meersalz		

Den Lachs waschen und trocken tupfen. Die Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Den Dill zupfen und fein hacken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Lachs, die Schalotte und den Saft der Zitrone miteinander vermengen. Das Olivenöl zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten. Den Honig, den Himbeeressig, den Zucker, Salz, Pfeffer und den Safran so lange verrühren, bis sich die Kristalle auflösen. Anschließend drei Esslöffel Rapsöl tröpfchenweise einschlagen. Den Spinat waschen und trocken schleudern. Anschließend mit dem Dressing übergießen und gut vermengen. Die Pinienkerne untermischen. Anschließend mit der Crème-fraîche, dem restlichen Rapsöl und einer Prise Cayennepfeffer vermengen. Den Salat auf Tellern anrichten. Das Lachstatar gleichmäßig auf den Tellern verteilen.

Jana Förster am 22. März 2010