

Kartoffel-Räucher-Lachs-Lasagne mit Chicorée

Für 2 Personen

200 g Räucherlachs, in Scheiben	1 Kopfsalat	400 g Kartoffeln, fest
1 Chicorée	6 Kirschtomaten	100 g Mayonnaise
3 EL Olivenöl	1 EL Senf, mittelscharf	1 EL Honig, flüssig
1 EL Weißweinessig	1 Bund Dill	Salz
Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen und mit dem Spiralschneider in lange Fäden schneiden, daraus acht Taler formen. Einen Esslöffel Öl in der Pfanne erhitzen und die Taler von beiden Seiten jeweils fünf Minuten goldgelb braten. Auf ein Küchenpapier legen und mit Salz würzen. Mayonnaise, Honig, Senf und zwei Esslöffel gehackten Dill zu einer Soße verrühren. Den Kopfsalat putzen, waschen, trocknen und in Streifen schneiden. Den Chicorée vom Strunk befreien. Eine Vinaigrette aus einem Esslöffel Essig, zwei Esslöffeln Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer herstellen. Den Chicorée kreisförmig auf die Teller legen. Einen Teil des geschnittenen Kopfsalats in der Mitte anrichten und mit der Vinaigrette marinieren. Den restlichen Kopfsalat mit der Senf-Dill-Soße vermengen. Nun schichtweise Kartoffeltaler, Kopfsalat mit Soße und Räucherlachs zu einer „Lasagne“ anrichten. Die halbierten Kirschtomaten als Dekoration darauf verteilen.

Dieter Morawietz am 10. November 2009