

Feld-Salat in Sahne-Soße auf Lachs-Creme

Für zwei Personen

100 g Räucherlachs	100 g Feldsalat	1 Zwiebel
2 Scheiben Toastbrot (weiß)	0,5 Bund Dill	100 g Frischkäse
1 EL Sahne	2 EL Essig	110 ml Sahne
Salz, Pfeffer		

Den Feldsalat waschen, putzen und verlesen. In einem Sieb gut ablaufen lassen. Für die Lachscreme den Dill waschen und trocken schütteln. Etwas Dill zum Garnieren beiseitelegen und den restlichen Dill kleinschneiden. Die Lachsscheiben fein würfeln. Den Frischkäse mit einem Esslöffel Sahne verrühren. Den Dill und Lachs unterheben. Für die Sahnesauce die Zwiebel schälen und klein würfeln. Mit dem Essig, der Sahne, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Den Feldsalat mit der Sahnesauce vermischen. Nach Geschmack nochmals salzen und pfeffern. Die Toastscheiben goldbraun rösten. Den Feldsalat mit dem Toastbrot zu der Lachscreme geben. Mit dem restlichen Dill garnieren und servieren.

Ursula Krause am 14. Dezember 2012