

# Rote-Bete-Salat mit Räucherlachs

**Für zwei Personen**

**Für den Rote-Bete-Salat:**

1 Knolle Rote-Bete, vakuumiert	20 g Mandelblättchen	$\frac{1}{2}$ säuerlichen roten Apfel
1 Zitrone	1 EL Apfelessig	2 EL naturtrüber Apfelsaft
1 EL Akazienhonig	1 EL Nussöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

**Für den Räucherlachs:**

2 Scheiben Räucherlachs	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	$\frac{1}{2}$ EL Butterschmalz
1 Bund krause Petersilie	100 ml Sahnemeerrettich	Mehl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für den Rote-Bete-Salat die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Die Rote Bete in dünne Stifte hobeln. Den Essig mit dem Apfelsaft verrühren und mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Das Öl unterschlagen, die Hälfte des Dressings mit der Roten Bete mischen und zugedeckt kalt stellen.

Für den Räucherlachs das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen.

Die Zwiebel abziehen und anschließend in feine Ringe schneiden. Mit dem Mehl bestäuben und in dem heißen Butterschmalz rösten. Die Ringe auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Apfel waschen, abtrocknen und in dünne Blättchen schneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Saft über die Apfelblättchen träufeln und diese im übrigen Schmalz kurz andünsten. Die Rote Bete mit den Mandelblättchen, den Apfelblättchen und dem restlichen Dressing vermengen und abschmecken. Anschließend auf Tellern drapieren.

Den Lachs in Streifen schneiden und mit den gerösteten Zwiebeln auf dem angerichteten Salat verteilen. Den Salat mit dem Meerrettich und der Petersilie garniert servieren.

Margarethe Hoffmann-Decker am 14. April 2015