

Lachs-Röllchen, Meerrettich-Schaum, Radieschen-Salat

Für zwei Personen

Für die Lachsrollchen:

300 g frischer Lachs, ohne Haut 1 Zitrone Zucker

Salz

Für den Schaum:

250 ml Milch $\frac{1}{2}$ Stange frischer Meerrettich Salz

Pfeffer

Für die Croûtons:

2 Weißbrotsciben 1 Knolle Knoblauch 200 ml Pflanzenöl

Für die Füllung:

1 kleiner Weißkohl 1 Möhre 2 EL Sojasauce

Für den Salat:

1 Bund Radieschen 1 weißer Rettich 1 rote Zwiebel

$\frac{1}{2}$ Stange frischer Meerrettich 1 Bund Schnittlauch 1 Bund Andenknoifi

Für das Dressing:

1 Zwiebel $\frac{1}{2}$ Stange frischer Meerrettich 1 TL scharfer Senf

1 EL weißen Balsamicoessig 1 EL Olivenöl Salz

Pfeffer

Für die Füllung Weißkohl und Möhren in feine Streifen schneiden und mit Sojasauce marinieren.

Für die Lachsrollchen Fisch waschen, trocken tupfen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

Zitrone auspressen und Fisch mit Zitronensaft, Salz und Zucker marinieren. Danach mit mariniertem Weißkohl und Möhrenstreifen belegen und zu einem Röllchen formen.

Für die Croûtons Weißbrotsciben würfeln. Knoblauch abziehen und andrücken. Öl in einer Pfanne erwärmen, Knoblauch und Weißbrotwürfel hinzufügen und anrösten.

Für den Salat Radieschen und Rettich in feine Streifen schneiden. Schnittlauch in Röllchen und Andenknoifi klein schneiden. Zwiebel abziehen, halbieren und eine Hälfte fein würfeln. Zweite Hälfte in feine Streifen schneiden und für die Garnitur aufbewahren. Etwas vom frischen Meerrettich abreiben und zum Salat geben. Alles gut vermengen.

Für das Dressing Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln. Senf, Balsamicoessig und Olivenöl mit Zwiebeln vermischen, etwas Meerrettich hinein reiben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Dressing über den Salat geben.

Für den Schaum Milch in ein hohes Gefäß füllen und etwas Meerrettich hinein reiben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Stabmixer die Meerrettich-Milch gut aufschäumen.

Rettich-Radieschen-Salat mit Senf-Dressing auf Tellern anrichten, gefüllte Lachsrollchen darauf legen, mit Meerrettichschaum, Knoblauch-Croutons und Zwiebelstreifen garnieren und servieren.

Mario Braun am 16. Februar 2016