

Schwedischer Lachskuchen, Honig-Senf-Soße, Tomaten-Salat

Für zwei Personen

Für den Lachskuchen:

100 g geräuch. Lachs	$\frac{1}{2}$ Blätterteigrolle	125 g Kräuterfrischkäse
2 Eier	200 g Gouda	1 EL Butter
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Tomaten-Minz-Salat:

250 g kleine Datteltomaten	1 Orange	$\frac{1}{2}$ Bund Minze
$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln	1 EL Orangenbalsamico	2 EL Olivenöl
Orangenpfeffer	Salz	Pfeffer

Für die Honig-Senf-Sauce:

50 ml Sahne	3 TL flüssiger Honig	2 TL mittelscharfer Senf
1 Spritzer dunkler Balsamico	1 Spritzer dunkle SojaSauce	

Für den Lachskuchen:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Auflaufform mit Butter einfetten, Blätterteig darauf auslegen. Frischkäse darauf verteilen. Lachs in kleine Stücke zupfen und ebenfalls auf Blätterteig verteilen. Käse reiben, Eier darauf schlagen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. EIKäse-Masse auf dem Kuchen verteilen. Für 15 Minuten im Ofen backen. Lachskuchen mit einem Ring ausstechen und anrichten.

Für den Tomaten-Minz-Salat:

Orange heiß abwaschen und Schale abreiben. Anschließend halbieren und auspressen. Orangensaft mit Öl und Balsamico vermischen. Mit Salz, Orangenpfeffer und Pfeffer abschmecken. Tomaten waschen, trockentupfen und vierteln. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter fein hacken.

Tomaten und Frühlingszwiebeln zum Dressing geben, umrühren und kurz ziehen lassen. Minze und Orangenabrieb unterheben.

Für die Honig-Senf-Sauce:

Sahne aufkochen lassen, Honig und Senf dazu geben. Mit Balsamico und Sojasauce abschmecken. Zutaten gut mit dem Schneebesen einrühren und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dagmar Ernst am 04. September 2018