

# Sellerie-Salat mit Lachs, Sauerrahm-Soße, Fladenbrot

**Für zwei Personen**

**Für den Lachs:**

150 g Lachsfilet                      1 Zitrone                      100 g Butter  
Salz

**Für den Selleriesalat:**

$\frac{1}{2}$  Knolle Sellerie                      50 g Blattspinat                      2 Radieschen  
 $\frac{1}{2}$  Apfel                      1 Zitrone                      1 Orange  
1 EL gehobelte Haselnüsse                      2 EL Preiselbeermarmelade                      1 TL flüssiger Honig  
2 EL Balsam-Apfelessig                      1 TL Haselnussöl                      Muskatnuss  
3 EL Rapsöl                      Salz                      Pfeffer

**Für die Sauerrahmsauce:**

125 g Sauerrahm                      100 g frischer Meerrettich                      1 Zitrone  
1 Orange                      1 Prise Zucker                      Muskatnuss, Salz

**Für das Fladenbrot:**

80 ml Milch                      25 g Butter                      150 g Dinkelmehl, (630)  
 $\frac{1}{2}$  TL Backpulver                       $\frac{1}{4}$  TL Zucker                       $\frac{1}{4}$  gemahlener Kümmel  
Butterschmalz                       $\frac{1}{2}$  EL Speiseöl                       $\frac{1}{2}$  TL Salz

**Für die Garnitur:**

1 Beet Rote Bete Kresse

**Für den Lachs:**

Den Backofen auf 55 Grad Umluft vorheizen.

Lachsfilet waschen und trockentupfen. In einen Vakuumbbeutel legen und die Butter in Flocken hinzugeben. Mit einem Clip verschließen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten garen. Den Lachs aus dem Ofen und Beutel nehmen und in Würfel schneiden. Mit Salz würzen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Zitronenabrieb über den Fisch geben.

**Für den Selleriesalat:**

Sellerie schälen, halbieren und in 3 mm dicke Scheiben hobeln. Sellerie in Salzwasser blanchieren. Aus dem Wasser nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Anschließend in einer Pfanne mit 1 Esslöffel Rapsöl braten. Mit Muskat würzen. Sellerie auf dem Teller wie Carpaccio anrichten und mit Haselnussöl beträufeln.

Orange und Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Apfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in 1 cm kleine Würfel schneiden.

Apfelstückchen mit je 1 Esslöffel Orangen- und Zitronensaft und einer Prise Salz vermengen. Restlichen Orangensaft, Preiselbeermarmelade, Apfelessig, Honig und restliches Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Blattspinat waschen, trockenschleudern und mit Dressing vermengen. Auf dem Sellerie drapieren und mit Haselnüssen bestreuen. Apfelwürfel und Lachsstücke darauf verteilen. Radieschen waschen, putzen und in Scheiben hobeln. Salat damit garnieren.

**Für die Sauerrahmsauce:**

Orange und Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Sauerrahm mit Zitronen- und Orangenabrieb sowie 1 Teelöffel Zitronensaft verrühren. Mit Salz, Zucker und Muskatnuss abschmecken. Kurz vor dem Servieren Meerrettich reiben und unterrühren.

**Für das Fladenbrot:**

Butter in einem Topf auslassen. Mehl mit Backpulver, Kümmel, Salz und Zucker in einer Schüs-

sel mischen. Milch, flüssige Butter und Speiseöl zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig in zwei Portionen teilen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu je ca. 20 cm runde Fladen ausrollen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und je einen Teigfladen hineinlegen. Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 2 Minuten backen.

**Für die Garnitur:**

Kresse vom Beet schneiden und das Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gerda Frauenlob am 28. Januar 2020