

# Lachs mit Trüffel-Öl und Pfeffer-Mix

## Für 4 Portionen

EL rosa Pfefferkörner	$\frac{1}{2}$ EL grüne Pfefferkörner	$\frac{1}{2}$ EL schwarze Pfefferkörner
$\frac{3}{4}$ EL grobes Salz	250 g Lachsfilet ohne Haut	350 g Pflücksalat
2 EL Olivenöl	2 EL Zitronensaft	2 EL Trüffelöl
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch		

Grill für direktes Grillen bei starker Hitze aufheizen, so dass eine Hand kaum 2 Sekunden über dem Rost gehalten werden kann.

Währenddessen in einem Mörser die drei Pfeffersorten gemeinsam fein zerstoßen, jedoch nicht zu einem feinen Pulver mahlen. Pfeffermischung mit  $\frac{1}{2}$  EL Salz mischen und den Lachs damit einreiben.

Salat waschen, trocken schleudern, mit Olivenöl und dem restlichen Salz in einer großen Schüssel gut vermengen und auf einer großen Platte anrichten.

Grillrost abbürsten und mit einem in Pflanzenöl getränkten Küchentuch ölen. Lachs auf beiden Seiten je circa 30 Sekunden angrillen, so dass er außen leicht gebräunt wird, innen aber noch roh bleibt.

Lachs vom Grill nehmen und diagonal in sehr dünne Scheiben schneiden, das ist etwas schwierig. Die Scheiben auf dem Salat anrichten. Nun zunächst den Zitronensaft, danach das Trüffelöl über den Lachs, aber nicht den Salat träufeln. Schnittlauch in Röllchen schneiden und darüber verteilen. Sofort servieren.

test Juni 2012