

## Gurken-Salat mit Lachs-Spießen

### Für 4 Personen

8 Sch Lachsfilet, je 75 g	1 Salatgurke	0,5 Bund Frühlingslauch
0,5 Bund Dill	0,5 Bund Schnittlauch	2 Limetten
1 TL Koriandersamen	4 EL Olivenöl	3 EL Honig
4 Dillblüten	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Gurke halbieren und entkernen, danach in feine Scheiben hobeln. Eine Limette reiben und von beiden Limetten den Saft auspressen. Den Frühlingslauch in feine Röllchen schneiden und mit dem Limettensaft, Honig sowie drei Esslöffeln Öl verrühren. Anschließend den Koriander zerstoßen und dazugeben, danach die Vinaigrette mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gurkenscheiben mit der Vinaigrette vermengen und etwas ziehen lassen. Den Lachs abbrausen, trockentupfen und beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und den Dill fein hacken. Das Ganze auf die Innenseite des Lachsfilets geben und anschließend mit etwas Limettenabrieb bestreuen. Nun die Lachsscheiben aufrollen und jeweils zwei Stück auf einen Spieß stecken. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Lachsspieße von jeder Seite circa zwei bis drei Minuten braten. Den Gurkensalat auf Tellern verteilen und mit den Lachsspießen anrichten. Das Ganze mit Dillblüten garnieren.

Horst Lichter am 04. September 2010