

Lachs-Creme auf Röstbaguette mit Radicchio-Orangen-Salat

Für vier Portionen

Für die Lachscreme:

250 g Räucherlachs	1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
4 Stiele Dill	2 EL Schmand	$\frac{1}{2}$ Zitrone
8 Scheiben Baguette	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

1 Radicchio	2 Orangen	2 EL Olivenöl
1 TL Honig	1 TL Senf	Salz, Pfeffer

Zum Anrichten: 1 TL Rosa Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zunächst den Räucherlachs klein würfeln und in eine Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch schälen und ebenfalls klein würfeln. Dill fein schneiden. Gemeinsam mit dem Schmand zum Lachs geben. Danach die halbe Zitrone auspressen. Mit dem Zitronensaft und Pfeffer würzen. Alles vermischen und kalt stellen. Die Baguettescheiben auf ein Backblech legen, mit vier Esslöffeln Öl beträufeln und im vorgeheizten Backofen in etwa fünf bis acht Minuten knusprig backen. Radicchio putzen, in Stücke zupfen, waschen und trocken schleudern. Orangen so schälen, dass die gesamte weiße Haut entfernt ist. Die Filets heraustrennen und den Saft dabei auffangen. Fruchtfleischreste ebenfalls auspressen. Orangenfilets und Radicchio in eine Schüssel geben. Orangensaft mit Honig, Senf und einer Prise Salz verrühren. Olivenöl zugeben und unterschlagen. Das Dressing zum Salat geben und gut unterheben. Den Salat auf Tellern anrichten. Die Lachscreme auf die Baguettescheiben streichen und mit dem Rosa Pfeffer bestreuen. Zum Salat servieren.

Horst Lichter am 06. Dezember 2014