

Lachs-Creme auf Röst-Baguette mit Radicchio-Orangen-Salat

 happy-mahlzeit.com/2019/12/05/lachs-creme-auf-roest-baguette-mit-radicchio-orangen-salat/

Zutaten für 4 Personen

Für die Lachs-Creme:

- 250 g Räucherlachs
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Stiele Dill
- 2 EL Schmand
- ½ Zitrone
- 8 Scheiben Baguette
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Für den Radicchio-Orangen-Salat:

- 1 Radicchio
- 2 Orangen
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Honig
- 1 TL Senf
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zum Anrichten:

1 TL Rosa Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

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 4 EL Öl beträufeln und im vorgeheizten Backofen in etwa 5 - 8 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 Lachs-Creme auf die Baguettescheiben streichen und mit dem Rosa Pfeffer bestreuen. Zum Salat servieren.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: ZDF - Lafer! Lichter! Lecker! vom 6.12.2014

Prominenter Gast: Christine Westermann