



Feine Nordische Lachsvariationen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein schnelles, schickes Sommergericht für die Hausfrau mit wenig Zeit!!!

Zutaten

- 200 g norwegischen " Gravad Lax "
- 200 g Zitronen Lachs
- 250g frisch geräuchertes Aalfilet, küchenfertig
- 4 echte holländische Matjesfilets
- 1 - 2 saure Äpfel
- 30 g kalt gerührte Preiselbeeren
- 1 Gläschen Sahnenmeerrettich
- Gravad Lax Soße
- (Fertigprodukt, gibt es meistens zum Gravad Lax gratis)
- 1 Zitrone
- Frische Sommersalate nach Angebot, wie:
- Rukola, Frisée, Glacésalat, Eichblattsalat, Kirschtomaten, Champignons, Radieschen, frische Küchenkräuter wie:
- Petersilie, Schnittlauch, Dill, Kerbel, Kresse, Majoran usw.

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Salate putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zupfen, in kaltem Wasser auffrischen.

Schritt3

Die Radieschen und Champignons in dünne Scheiben schneiden, die Kirschtomaten halbieren und

alles in einem „satten“ Kräuter-French Dressing anmachen, mengen.

Schritt4

Der French Dressing:

Schritt5

Die o.g. Küchenkräuter, mit Salz, Pfeffer, Zucker, etwas Senf und Olivenöl im Mixer oder mit dem „Zauberstab“ pürieren.

Schritt6

Der Preiselbeermeerrettich:

Schritt7

Den Preiselbeermeerrettich stelle ich aus geriebenem frischem Meerrettich,(geht auch mit fertigem Meerrettich aus dem Supermarkt)

Schritt8

steif geschlagener Sahne, Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Zitronensaft her. Zum Schluss 2 Löffel Preiselbeeren unterheben.

Schritt9

Die Apfelscheiben für die Matjes:

Schritt10

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. In etwas Weißwein und Zucker kurz 1 - 2 min. blanchieren, auskühlen lassen.

Schritt11

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die knackigen, angemachten Blattsalate "mittig " als bunte, üppige Portion auf einem großen, dekorativen Teller platzieren.

Schritt14

Die Radieschenscheiben, die hauchdünn geschnittenen Champignonscheiben und die halbierten Kirschtomaten verteilen.

Schritt15

Dazu eine Apfelscheibe mit einem gerollten Matjesfilet dazu setzen und mit einem gehäuften Teelöffel Preiselbeermerrettich garnieren.

Schritt16

1 - 2 Stücke Räucheraal verteilen, mit Zitronenfilets garnieren

Schritt17

Ebenso den Gravad Lax und den Zitronenlachs als "Röschen" drehen, dazu setzen und mit Meerrettich versehen.

Schritt18

Dazu reiche ich Röstbrot, Baguette ev. Vollkornbrot zum Matjes, Landbutter und ein frisch gezapftes Bier.

Schritt19

Unverzichtbar danach ein eiskalter Aquavit.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** fisch, lachs, Meerrettich, preiselbeeren, skandinavisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feine-nordische-lachsvariationen/>