



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

SALAT NIÇOISE MIT LACHS



HAUPTZUTAT

Fisch

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

PORTIONEN

4

PRODUKTEMPFEHLUNG

Salatschüssel aus
Steinzeug 24 cm

ZUTATEN

- 400 g Lachsfilet
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 200 g Babyspinat, gewaschen
- 100 g TK, Erbsen, aufgetaut
- 2 Süßkartoffeln, in dicke Scheiben geschnitten und in der Pfanne gebraten, bis sie goldgelb und gar sind
- 4 gekochte Eier, geviertelt
- 100 g grüne Bohnen, blanchiert und abgeschreckt

Für das Dressing:

- 1 EL Dijon-Senf
- 1 EL grober Senf
- 1 EL Honig
- 125 ml Olivenöl
- Saft von 1 Zitrone
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1) Alle Zutaten für das Dressing in einen Shaker geben und gut durchschütteln.
- 2) Die Hautseite des Lachses mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3) Etwas Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen und den Lachs mit der Hautseite nach unten anbraten. Wenn sich die Haut von der Pfanne löst, ist der Lachs bereit zum Wenden. Die zweite Seite für weitere 4-5 Minuten je nach Belieben anbraten.
- 4) Alle Bestandteile des Salates in einer großen Schüssel anrichten. Den Lachs in Stücke teilen und auf dem Salat drapieren. Alles mit dem Dressing beträufeln und je nach Geschmack würzen.

Copyright Bild/Rezept © 2021 Le Creuset
www.lecreuset.com