

## Feldsalat mit Räucherfisch

150 g Feldsalat  
100 g Räucherfisch, evtl. auch mehr  
1 rote Zwiebel  
2 EL Nussöl  
2 EL Himbeeressig  
1 TL Senf  
Salz, Pfeffer  
Zucker  
1/2 Granatapfel  
2 Eier



Eier hart kochen.

Feldsalat putzen und auf einer Platte anrichten.

Zwiebel in feine Ringe schneiden.

Granatapfelkerne gewinnen

Fischfilet in Stücke schneiden

Dressing aus Salz, Pfeffer, Zucker, Senf, Essig und Öl zusammenmischen, über den Feldsalat geben, Zwiebelringe, Granatapfelkerne und die in Stücke geschnittenen Fischfilets darauf verteilen. Eier in Achtel schneiden und zur Deko verwenden.

Variante: Granatapfel und Eier kann man auch weglassen.

---

## Linsensalat mit geräuchertem Fisch

200 g Belugalinsen  
2 Chicorée  
1 Handvoll Feldsalat  
1 Zwiebel  
1 Möhre  
1 Bund Dill  
400 g Stremellachs

### Für das Dressing:

5 EL Balsamico bianco  
7 EL Olivenöl  
1 TL Senf  
Ahornsirup  
Salz, Pfeffer



Linzen in kochendem Wasser in ca. 30 Minuten weich kochen.

Chicorée halbieren und den Strunk herausschneiden. Dann in etwa fingerdicke Streifen schneiden.

Feldsalat waschen und trocken schleudern.

Zwiebel und den Dill fein hacken.

Möhre schälen und fein raspeln.

Fisch in mundgerechte Stücke zerteilen.

Die Zutaten für das Dressing mischen.

Chicorée, Feldsalat, Zwiebel und Möhrenraspel vermischen und auf 4 Tellern anrichten. Die Linzen noch warm darauf verteilen, dann den Räucherfisch auf die Teller legen und alles mit Dill bestreuen.

Mit dem Dressing beträufeln und servieren.

## Kopfsalat mit Räucherlachs und Ei-Vinaigrette

|            |                |
|------------|----------------|
| 1          | Kopfsalat      |
| 1 Bund     | Radieschen     |
| 2          | Schalotten     |
| 1 Pck.     | Räucherlachs   |
| 2          | Eier           |
| 4 EL       | Sonnenblumenöl |
| 1 EL       | Kräuternessig  |
| 1 TL       | Dijonsenf      |
| 1 EL       | Dill           |
|            | Salz, Pfeffer  |
| 1 Spritzer | Zitronensaft   |
| 100 ml     | Wasser         |



Eier hart kochen, Eiweiß vom Eigelb trennen. Eiweiß in Würfel schneiden und beiseite stellen.

### Dressing:

Sonnenblumenöl mit 100 ml Wasser, Essig und Senf zu einer Vinaigrette verrühren.

Eigelb durch ein Sieb in die Vinaigrette streichen.

Mit Salz, Pfeffer, gehacktem Dill und Zitronensaft abschmecken.

Kopfsalat waschen und schleudern.

Radieschen in dünne Scheiben schneiden,

Schalotte fein würfeln.

Kopfsalat zusammen mit Radieschen auf einem Teller anrichten.

Schalotten und Eiweißwürfel darüber streuen.

Räucherlachs als Röllchen auf dem Salat anrichten und alles mit dem Dressing beträufeln.

---

## Feldsalat mit Räucherlachs

|           |              |
|-----------|--------------|
| 200 g     | Feldsalat    |
| 1 kleiner | Chicorée     |
| 200 g     | Champignons  |
| 2         | Schalotten   |
| 200 g     | Räucherlachs |
| 50 g      | Walnüsse     |
| 2 TL      | Zitronensaft |
| 1 TL      | Senf, scharf |
| 2 EL      | Walnussöl    |
| 4 EL      | Öl, neutral  |



Salat waschen und trocken schleudern.

Chicorée in Stücke schneiden.

Pilze in Streifen schneiden,

Schalotten in kleine Würfel schneiden.

Nüsse grob hacken.

Lachsscheiben in breite Streifen schneiden. Die Hälfte der Lachsstreifen beiseite stellen.

Alle übrigen Salatzutaten in eine Schüssel geben und miteinander vermischen.

Für die Vinaigrette: Zitronensaft mit Salz, Pfeffer und Senf verrühren, nach und nach das Öl unterheben.

Vinaigrette über die Salatzutaten gießen und gründlich miteinander vermischen.

Die restlichen Lachsstreifen als Garnitur über den Salat streuen.

## Rucola - Orangensalat mit Räucherlachs und Walnüssen

grüner Salat  
50 g Rucola  
1 Orange  
100 g Räucherlachs  
50 g Walnüsse  
Olivenöl  
Balsamico  
Oregano  
Salz, Pfeffer



Salat und den Rucola waschen und gut abtropfen lassen.

Räucherlachs in Streifen schneiden,

Orange schälen und filetieren.

Walnüsse zerkleinern.

Alles in eine große Schüssel geben und mit Olivenöl und Balsamicoessig vermischen.

5 min ziehen lassen und danach mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.