

Pflücksalat mit Räucherfisch und French-Dressing

ZUTATEN

300g Pflücksalat der Saison
10 Cocktailtomaten
1/2 Salatgurke
1/2 rote Zwiebel
ein paar Pinienkerne
4 hart gekochte Eier Größe M
200g Räucherfisch z.Bsp. Catfish

ZUTATEN DRESSING

1 sehr frisches Eigelb
1 TL scharfer Senf
1 EL Weißweinessig
1 Msp. Knoblauch (gehackt)
Salz Zucker
75 ml Öl
50 ml Gemüsebrühe
50 g Sahne

ZUBEREITUNG

Das Eigelb, den Senf, Knoblauch in einen Mixer geben und auf niedrigster Stufe rühren. Das Öl nach und nach in einem feinen Strahl zugeben, bis eine glatte Masse entsteht. Zum Schluss die Brühe und die Sahne untermixen. Den Salat gründlich waschen und trocken schleudern. Die Gurken und die Zwiebel in sehr feine Scheiben schneiden. Die Pinienkerne in der Pfanne ohne Fett anrösten.

Den Salat auf dem Teller anrichten, die Gurke, Zwiebel und die gerösteten Pinienkerne darüber geben. Die Eier napieren. Zum Schluss den Räucherfisch in sehr dünne Scheiben schneiden und auf den Salat legen. Mit dem French-Dressing napieren.



Dauer
60 Minuten



Aufwand
Einfach

Küchen
SCHNACK.DE