



# 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/>