

Rauchlachs Praline auf grünem Spargelsalat

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, sommerlich mit vielen Kräutern

Zutaten

- 250 g grüner Spargel
- 8 Scheiben Räucher-oder Gravad Lachs, zugeschnitten
- 100 g Doppelrahm-Frischkäse (Gervais oder Philadelphia)
- 2-3 El flüssige Sahne
- 1/2 Bündchen Basilikum, in feinen Streifen
- 1/2 Bündchen Dill, grob gehackt
- 1/2 Bündchen Schnittlauch
- Etwas Zitronen Abrieb
- Für den Dressing:
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 3 El. weißer Balsamico
- 5 El Olivenöl
- Einige Kerbelblättchen, gezupft
- 1 kleiner Kopf Romana Salat, gewaschen, in kaltem Wasser aufgefrischt, in Streifen geschnitten

Zubereitungsart

Schritt1

Rauchlachs Pralinen:

Schritt2

Den Frischkäse mit der flüssigen Sahne verrühren, herzhaft mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen. Dill und die Basilikum Streifen unterheben.

Schritt3

Je 1-2 Scheiben Räucherlachs leicht "überlappend" zusammen legen, (Nach gewünschter Größe)

Schritt4

darüber ein angepasstes Salatblättchen (ohne Blattrippen) und ein Viertel oder Achtel der Füllung in die Mitte setzen.

Schritt5

Die Rauchlachsenden vorsichtig aufnehmen und wie ein "Pompadour Täschen" zusammen führen. Mit Schnittlauch zu binden, vorerst kalt legen.

Schritt6

Der Spargel Salat:

Schritt7

Den grünen Spargel vorsichtshalber im unteren Viertel schälen, denn da ist er oft noch holzig.

Schritt8

7-8 min. in Salzwasser mit etwas Zucker blanchieren, heraus nehmen, abkühlen lassen. Schräg in 3 cm lange Stücke schneiden und mit dem Balsamico-Oliven Dressing und Kerbel marinieren; etwas durch ziehen lassen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die Romana Streifen ebenfalls mit dem Dressing mengen und "mittig" auf einem gekühlten Vorspeiseteller anrichten.

Schritt11

Den Spargelsalat verteilen, darüber thront die Rauchlachs Praline.

Schritt12

Dazu schmeckt der Gekonntgekocht Dill - Sauerrahm mit Lachs Kaviar.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rauchlachs-praline-auf-gruenem-spargelsalat/>