

# 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 Täschchen" 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 Vorspeisenteller 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/>