

# Salat mit Lachs und Ei



## Zutaten:

Für 2 Personen:

- 1 Salatherz
- 5 gr. Champignons
- 6 kl. Möhren
- 6 kl. Tomaten
- 4 Eier
- 1/3 Paprikaschote, rot
- 2 Scheiben Räucherlachs
- 2 EL Sahne-Meerrettich
- 150 g Ziegen-Frischkäse
- 30 ml Milch
- 2 EL Butter
- 1/4 TL Zucker
- etwas Himbeeressig
- 1/2 TL Kurkuma
- etwas Koriander
- Pfeffer & Salz aus der Mühle

## Zubereitung:

Blätter vom Salatherz zupfen, waschen und trocken schleudern, oder mit Küchenpapier trocken tupfen.

Möhren und Tomaten waschen.

Salatblätter auf zwei Teller verteilen.

Möhren schälen oder schaben, in Scheiben schneiden.

Tomaten halbieren.

Champignons mit einem Pinsel reinigen, in Scheiben schneiden.

Paprika in kurze Streifen schneiden.

Eier hart kochen und jeweils in 6 oder 8 Teile schneiden.

Die Butter in einer beschichtet Pfanne zerlassen, den Zucker dazugeben und mit den Möhren karamellisieren. Mit einem Schuss Himbeeressig ablösen, Koriander und Kurkuma hinzugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Möhren aus dem Sud heben und den Sud aufbewahren. Möhren beiseite stellen.

Eine zweite beschichtete Pfanne erhitzen, bis Wasser abperlt (oder nacheinander die gereinigte Pfanne benutzen). Pilze ohne Fett von beiden Seiten bräunen, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen etwas Wasser in die Pfanne geben, ca. 30-50 ml, um das Pilzaroma für die Sauce zu nutzen.

Alles auf den Tellern anrichten.

Für die Sauce den Ziegen-Frischkäse mit der Milch, dem Essigsud und dem Pilzwasser verrühren, es sollte eine leicht dickliche Konsistenz werden. Mit Pfeffer & Salz würzen.  
Sauce über das Gemüse geben.

Räucherlachs rollen, auf den Salat setzen und darauf den Sahne-Meerrettich. Etwas Salz & Pfeffer aus der Mühle darüber und fertig ist der Salat.

Ich habe noch etwas roten Pfeffer aus der Mühle darüber verteilt, das ist Geschmacksache und eher zur Deko.

Guten Appetit! 😊