

LACHS UND GURKE ALS SCHNELLE VORSPEISE

Heute habe ich eine super unkomplizierte und schnelle Vorspeisenidee für euch. Ich habe diese Kombination aus Lachs und Gurke in der letzten Woche gleich zwei Mal gemacht - einmal als Vorspeise für einen Abend mit Freunden an dem wir gemütlich beisammen gesessen und Gänsebraten gegessen haben und einmal als Vorspeise für dreizehn Personen an Heiligabend. Das Gute an diesem Rezept ist einfach, dass sich Lachs und Gurke als schnelle Vorspeise wunderbar vorbereiten lassen. Die Gurke klein zu würfeln dauert auch nicht lange und zu guter Letzt ist auch die Zutatenliste sehr übersichtlich. Habe ich außerdem erwähnt, dass das Rezept eine leichte Frische hat und somit auch vor Braten, Raclette oder Fondue nicht schwer im Magen liegt? Falls ihr also noch Inspiration für Silvester sucht: hier kommt das Rezept!



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1/2 Salatgurke

150g Creme fraîche oder Creme légère

2-3 Zweige Dill

1-2cl Gin, hier Tanqueray*

Salz

2 TL rosa Pfefferbeeren

2 Scheiben Räucherlachs

ZUBEREITUNG:

Die Gurke der Länge nach vierteln und die Kerne entfernen. Den Rest in kleine Würfel schneiden, in ein Sieb geben, etwas salzen und einige Minuten abtropfen lassen.

In dieser Zeit aus Gin, Creme fraîche, im Mörser zerstoßenen rosa Pfefferbeeren und fein gehacktem Dill die Creme anrühren.

Die Gurke unter die Creme fraîche heben und alles nochmal abschmecken.

Auf Gläser oder passende Schälchen verteilen. Den Lachs aufrollen und dann in kleine Stücke schneiden. Wie kleine Röschen auf dem Gurkensalat platzieren.

Sofort servieren oder einfach im Kühlschrank kalt stellen.

Und falls ihr die Vorspeise mitnehmen wollt packt den Gurkensalat einfach in eine passende Tupperdose und richtet den Lachs erst vor Ort darauf an.

Lasst es euch schmecken!

