

# SALAT VOM GEBEIZTEN LACHS MIT APFEL UND GURKE

## SALAT VOM GEBEIZTEN LACHS MIT APFEL UND GURKE

Juhu - nach nur 3 Rezepten sind wir bei der Vorspeise zu meinem Weihnachtsmenü angekommen. Nachdem wir die Gäste mit dem Apfel-Holunder Sekt begrüßt haben und die Kalbsleber Praline vernascht war es an der Zeit für die Vorspeise. Hierfür hatte ich schon drei Tage vorher den Lachs zur Beize in den Kühlschrank gelegt und habe mich bei diesem Rezept dafür entschieden sowohl den Fisch, als auch Äpfel und Gurke in kleine Würfel zu schneiden. Angemacht mit etwas Essig und Öl, dazu ein wenig frischer Dill. Serviert habe ich den Lachs mit Apfel und Gurke in kleinen Gläsern. Das war unter anderem der Tatsache geschuldet, dass meine großen, weißen Löffelschälchen schon für die Creme Brûlée reserviert waren. Dazu gab es das bekannte Laugen Brot Konfekt und zwei Sorten leckere Butter, die ich schon am Vortag zubereitet habe.



### Zutaten für 8-10 Gläser:

200g gebeizter Lachs

2 Boskop Äpfel

1 Salatgurke

1 EL Olivenöl

2 TL guter Balsamico, hier 25 Jahre

Pfeffer

1 Limette

1/4 Bund Dill

Zubereitung:

Die Haut vom Lachs schneiden und den Fisch in kleine Würfel schneiden. Die Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden, die Gurke ebenfalls schälen, längst vierteln, das Kerngehäuse entfernen und den Rest in passende kleine Würfel schneiden. Fisch, Gurke und Apfel sollten jetzt die gleiche Größe haben. Den Abrieb von der Limettenschale dazu geben.



Den Fisch unter die Gurken- und Apfelwürfel mengen und den Salat mit etwas Öl und Balsamico anmachen. Den Dill fein hacken und zusammen mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer untermengen. Den Salat 10 Minuten ziehen lassen und nochmals abschmecken. Dann wird er auf die Gläser verteilt.



So habe ich ihn nochmal ca. 20-30 Minuten in den Kühlschrank gestellt und erst 5 Minuten vor dem Servieren heraus genommen.





Dazu würde anstelle des Laugengebäcks auch gut etwas Baguette mit einer feinen Butter passen.

Wie auch immer ihr diese kleine Vorspeise anrichtet und mit was ihr sie serviert...

Lasst es euch schmecken!

