

# Lauwarmer Lachssalat mit Basilikum-Vinaigrette

---

Lauwarmer Lachssalat mit Basilikum-Vinaigrette

Zutaten für 12 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: [15.02.2012](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Salat:

Ca. 225 g Rucola oder Nüssler oder Schnittsalat

24 Champignons

wenig Zitronensaft

12 kleine Tomaten

Sauce:

1 - 1½ EL Zitronensaft

3 TL Senf

Salz

Pfeffer aus der Mühle

12 - 15 EL Olivenöl

Basilikumblätter

Fisch:

600 g Lachsfilet, enthäutet und entgrätet gewogen

Salz

Pfeffer aus der Mühle

3 EL Butter oder Olivenöl

Zubereitung:

1 Den Salat rüsten und gründlich waschen. Gut abtropfen lassen.

2 Die Champignons waschen, rüsten, in Scheibchen schneiden und sofort mit wenig Zitronensaft mischen, damit sie sich nicht verfärben.

3 Die Tomaten waschen und in Schnitzchen schneiden.

4 Zitronensaft, Senf, Öl, Salz und Pfeffer zu einer sämigen Sauce rühren. Das Basilikum hacken und in die Sauce geben.

5 Den Lachs in breite Streifen schneiden. Mit den Fingern nach allfälligen Gräten abtasten und diese herausziehen. Kühl stellen.

6 Kurz vor dem Servieren den Lachs mit Salz und Pfeffer würzen. In der heißen Butter oder im Olivenöl beidseitig kurz braten.

7 Die Salatblätter, die Champignons und die Tomatenschnitze dekorativ auf Tellern anrichten. Mit Sauce beträufeln. Die Lachsstreifen auf dem Salat anrichten. Ebenfalls mit Sauce beträufeln. Sofort servieren.