

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.