## Herbstsalat an Pinienhonig-Dressing mit Wildlachs

Herbstsalat an Pinienhonig-Dressing mit Wildlachs

Zutaten für 11 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: .. Min.

Menu: 16.10.2019

Creation: Peter Hösly

Quelle: Grüner Veltliner, Hasel Kamptal 2017

## Zutaten für 11 Personen:

4 geräucherte Wildlachs-Rückenfilets à ca. 120 g 4 EL Pinienhonig 4 TL Blütenpfeffer 100 g rohe Randen 2 rotschalige Äpfel 6 EL Essig, z.B. milder Rotweinessig 8 EL Olivenöl Fleur de Sel Blütenpfeffer 220 g Nüsslisalat 1 Bund Kerbel

## Zubereitung:

Lachsfilets rundum mit der Hälfte des Honigs bestreichen Pro Filet 1 TL Pfeffer auf einen Teller mahlen, Filets darin wenden Beiseitestellen

Randen in feine Scheiben, dann in Streifen schneiden Äpfel ungeschält halbieren, Kerngehäuse entfernen; dann Äpfel in feine Scheiben schneiden Restlichen Honig, Essig und Öl zu einer Sauce rühren; mit Fleur de Sel und Blütenpfeffer würzen

## Anrichten:

Nüsslisalat mit der Hälfte der Sauce mischen und auf einer Platte anrichten. Randen und Äpfel darauf verteilen und mit restlicher Sauce beträufeln. Lachs in ca. 5 mm dicke Tranchen schneiden, auf dem Salat anrichten. Kerbel darüberzupfen. Sofort servieren.

1/1