

Gerhardts Rezept des Monats

Räucherlachs mit Rauke und Erdbeeren

Zubereitung

1. Die Rauke putzen, lange Stiele abschneiden, waschen und trocken schleudern. Die Erdbeeren ebenfalls waschen und abtropfen lassen.
2. Den Räucherlachs in feine Streifen, die Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden.
3. Die Zutaten für das Salatdressing – außer den Erdbeeren – mit einem Pürierstab aufmixen.
4. Die Rauke vor dem Anrichten in einer Schüssel von Hand im Salatdressing wenden und auf flache Teller legen. Vor dem Servieren mit Erdbeerscheibchen und Lachsstreifen bestreuen. Dazu passt getoastetes Roggenbrot.

Zutaten für 12 Portionen

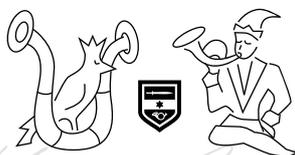
ca. 300 g Räucherlachs
250 g Rauke (Rucola)
300 g Erdbeeren
6 Scheiben Roggenbrot

Für das Salatdressing

200 g Erdbeeren
100 g Crème fraîche
4 EL milder Fruchtesig
2 TL Zucker
2 EL Rapsöl
Prise Salz und Pfeffer

Gerhardts Weinempfehlung

Räucherlachs – ein alter Hut? Überhaupt nicht! Er bleibt ein idealer Begleiter zum Wein und ist vielseitig einsetzbar. Zu dieser fruchtigeren Variante des Räucherlachs passt ein lieblicher Wein, wie zum Beispiel unser Bacchus QbA.



E. MARIAGERHARDT