

Winterlicher Blattsalat mit Himbeerdressing an Räucherlachs

Zutaten für 4 Personen:

1 Kopf Radicchio

1 Schale Feldsalat

Himbeerdressing:

100 g Himbeeren TK oder frisch

1 TL geriebener Ingwer, 1 Messerspitze
Zimt, 2 Pimentkörner, 2 Nelken,

50 ml Balsamicoessig

20 g Rapsöl oder Walnußöl

2 EL Honig, Salz, Pfeffer

200 g Räucherlachs

2 EL Senf, 2 EL Honig, 1TL Dill TK

1 Kleines Walnussbaguette

Radicchio und Feldsalat verlesen, waschen und gut trocken schleudern. Gemischt auf 4 Teller anrichten. Für das Dressing die Himbeeren mit den Gewürzen einige Stunden abgedeckt stehen lassen. Dann den Balsamico angießen, aufkochen und weitere 10 Min. köcheln lassen. Die Mischung durch ein feines Haarsieb geben, abkühlen lassen und mit den weiteren Zutaten verrühren.

Jeweils zwei Scheiben Räucherlachs neben dem Salat anrichten. Von Senf, Honig und Dill einen Dipp zu dem Lachs herstellen und dazu reichen.

Vor dem Servieren den Salat mit dem Fruchtdressing beträufeln. Baguettescheiben extra reichen.

Pro Person:

Energie 232 Kcal

Fett 9 g

Kohlenhydrate 24 g

Eiweiß 13 g

