

Reissalat mit Räucherlachs

128

Typ: Salat

Quelle: E&T

Bemerkungen: Ersetze einen Teil des Salzes durch dunkle Sojasauce. Statt Zitronen/Limonensaft auch teilweise Aceto Balsamico!

Zutaten: 250 g Reismischung aus Natur- und Wildreis
Salz,
150 g Sauerampfer (oder zarter Spinat)
100 g Räucherlachs (in dünnen Scheiben)
3 Limetten (oder 1 1/2 unbehandelte Zitronen),
2 TL Dijon-Senf,
Pfeffer aus der Mühle,
Zucker,
6 EL Öl,
1/2 Bund Dill

Rezept:

1. Den Reis in reichlich sprudelndem Salzwasser etwa 20 Minuten kochen, abschrecken und abkühlen lassen.
2. Sauerampfer waschen und verlesen. Den Lachs grob zerteilen.
3. Von einer Limette einige Scheiben schneiden, beiseite legen. Die Schale der übrigen Limetten fein abreiben, den Saft auspressen. Beides mit dem Senf, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl gut verquirlen. Unter den Reis mischen. Ziehen lassen.
4. Vor dem Servieren den Dill waschen und hacken (etwas zum Garnieren nehmen), mit dem Sauerampfer und Lachs vorsichtig unter den Reis heben. Mit Limettenscheiben und Dill garnieren.