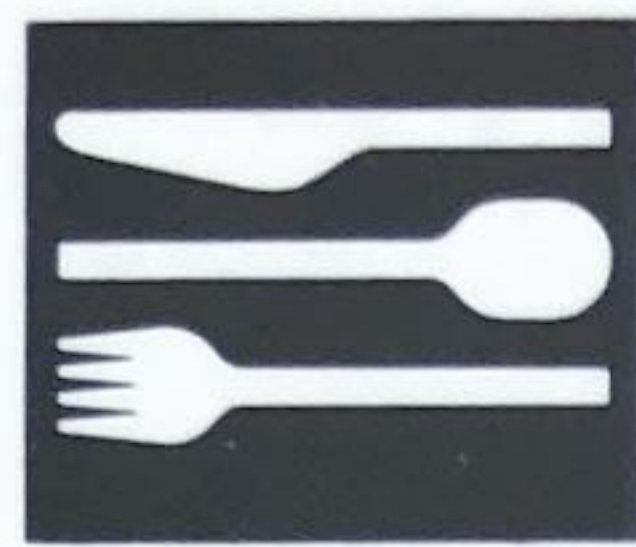


Lachscocktail

4 Personen



Vorspeisen
Karte Nr. 47

1



Lachscocktail

Vorspeisen
Karte Nr. 47

1

Zubereitungszeit 30 Min.

1 Kopfsalat

4 Scheiben geräucherter

Lachs (ca. 150 g)

1 Dose Spargelspitzen (200 g)

2 hartgekochte Eier

1 Zitrone

2 Eßl. scharfer Senf

1 Eßl. Weinessig

2 Eßl. Olivenöl

1 Teel. Zucker

Mit frischem Toast servieren.

1. Kopfsalat putzen, waschen, trockenschleudern und zerpfücken. In 4 Portionsschalen oder -gläser geben.

2. Lachs der Länge nach in Streifen schneiden und aufrollen. Eier schälen und in Achtel teilen, Spargel abtropfen lassen.

3. Lachsröllchen, Eiachtel und Spargelspitzen auf den Salat verteilen. Mit einer Zitronenscheibe garnieren.

4. Senf, Essig und Öl mit dem Zucker gut verrühren. Die Sauce erst kurz vor dem Servieren über den Lachscocktail träufeln.