

### Gemüsesalat an Kräuter-Vinaigrette mit Räucherfisch (Vorspeise 4-6 Personen)

3 Stk. Rüebli	Rüebli schälen, in Stengeli schneiden.
1 Zucchini	Vom Fenchel schönes Grün beiseite legen, danach
1/3 Sellerieknolle	in Streifen schneiden.
oder anderes Gemüse	Gemüse im Dämpfkörbchen oder Dampfgarer
	bissfest garen.
2 Knoblauchzehen, gehackt	In einer Pfanne das Olivenoel
4 EL Olivenoel	erhitzen. Knoblauch darin andünsten.
	<b>Kräuter-Vinaigrette</b>
1 EL Zitronensaft	Alle Zutaten für die Vinaigrette mischen und
5 EL Essig	über das Gemüse geben.
Salz, Pfeffer	Ca. 10 Min. ziehen lassen. Danach auf Teller
8 EL Olivenoel	anrichten und mit Kräutern dekorieren.
Kräuter	
12 Cherrytomaten, halbiert	Tomaten und Kapern darüber verteilen.
2 EL Kapern	
80 g geräucherter Fisch	Fischfilets in ca. 1 cm breite Streifenschneiden.
2 EL Dillsenf	Senf mit Oel mischen, auf die Teller geben und
1 EL Oel	und den Fisch darauf legen.