

Aromatisierte Randen mit Lachsstreifen (6 Personen, Vorspeise)

150 g Rauchlachs	Rauchlachs in 1,5 cm breite Streifen schneiden.
2 mittelgrosse Randen Fleur de Sel	Gekochte Randen auskühlen lassen. Randen schälen, 3-4 mm dicke Scheiben schneiden. je 2-3 Scheiben auf Teller legen und mit Fleur de Sel bestreuen.
1 dl Balsamico 3-4 EL Kürbiskernoel	Balsamico in einer Pfanne zur Hälfte einkochen Kürbiskernoel und Balsamico über die Randenscheiben träufeln.
frischer Meerrettich, gerieben oder Merrettich aus dem Glas 1/2 Bund Schnittlauch	Nach Belieben Meerrettich darüber streuen und mit Schnittlauch garnieren.
Pfeffer aus der Mühle	Anrichten Vor dem Servieren den Lachs auf die vorbereiteten Teller anrichten. Mit Pfeffer überstäuben.
2 EL Himbeeressig Salz, Pfeffer 4 EL Nussoel oder Olivenoel	Salat Essig, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben. Oel unterrühren.
1/2 Bund Schnittlauch oder 1/2 Bund Petersilie	Einige schöne Schnittlauchhalme und Petersilienblätter für die Garnitur beiseite legen. Restliche Kräuter fein schneiden.
100 g Nüsslissalat (gemischt)	Die Salatblätter waschen und in mundgerechte Stücke teilen. Vor dem Servieren den Salat mit der Sauce mischen.