

Räucherlachs-Brötchen mit Meerrettichcreme

Zutaten (für 4 Personen):

- 2 Brötchen
- 8 Scheiben Räucherlachs
- 1 rote Zwiebel
- 1 Bio-Zitrone
- 3 Radieschen
- 1 kleiner Römersalat
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Die Brötchen halbieren und auf den Schnittflächen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Zwiebel schälen und in feine Ringe hobeln. Radieschen und Zitrone abwaschen und trocknen. Zitrone halbieren, die eine Hälfte auspressen, die andere in dünne Scheiben schneiden. Radieschen ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Beides mit wenig Salz und Zucker bestreuen. Den Salat waschen, trocknen und in Blätter teilen. Den dickeren Strunk leicht andrücken, dann die Blätter mit etwas Olivenöl, Zitronensaft und Salz würzen. Die vorbereiteten Zutaten etwas marinieren lassen.

Zutaten für die Meerrettichcreme:

- 200 g Schmand
- 200 g Crème fraîche
- 1 EL (aus dem Glas) Meerrettich
- 1 EL geriebener Meerrettich
- 0,5 EL Bio-Zitronenabrieb

Für die Creme den frischen Meerrettich an der Spitze schälen und in Späne hobeln. Den restlichen Meerrettich in Klarsichtfolie einwickeln und für eine spätere Verwendung in den Kühlschrank legen. Crème fraîche, Schmand sowie beide Sorten Meerrettich in eine Schüssel geben und verrühren. Die Hälfte des Zitronenabriebs zur Creme geben.

Anrichten:

- 2 EL Senfsoße
- 2 Zweige Dill
- 0,5 EL Bio-Zitronenabrieb
- nach Belieben: Pfeffer

Die Brötchenhälften wie folgt belegen: Zunächst die geröstete Schnittfläche großzügig mit der Creme bestreichen. Darauf eine Lachsscheibe, Salatblätter, Zwiebeln, Radieschen und Zitronenscheiben schichten. Mit einer zweiten Scheibe Räucherlachs abschließen. Nun noch etwas Senfsoße auf den Lachs träufeln und die Oberfläche mit Dillzweigen und Zitronenabrieb garnieren. Wer mag, kann alles noch mit gemörserten Pfefferkörnern bestreuen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 26.01.2024

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen