



Lachsrezept

Graved Lachs mit Fenchelsalat

Zutaten

200 g graved Lachs

1 Fenchel

2 EL Senfsoße

1 TL Dill

"etwas frischer Estragon, einige Tropfen Zitronensaft"

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Fenchel putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Fenchel, Senfsoße und gehackte Kräuter verrühren und anschließend mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Den Fenchelsalat mit dem Lachs auf einem Teller anrichten und servieren.

Senfsoße. Zutaten: 2 EL Senf, 1 EL Zucker, 200 ml Öl, 1/2 TL Salz, 1/2 EL Weißwein

Die Zutaten zu einer glatten Soße verrühren

Guten Appetit!

Weitere Rezepte unter www.lachsundmeer.de/leckere-lachsrezepte