

Rauchlachs auf Gersten-Kräutersalat

Zutaten für:

6 Portionen

100	Gramm	Rollgerste
750	ml	Gemüsebouillon
1	Bund	Glatte Petersilie, (20 g)
1		Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
100	ml	Rapsöl
		Salz und Pfeffer
6	Blätter	Minze, fein geschnitten
2	Handvoll	Rucola, fein geschnitten
1		Frühlingszwiebel, in feine Ringe geschnitten
1	Essl.	Kapern, grob gehackt
3	Essl.	Pistazien, gesalzen und geröstet, grob gehackt

ANRICHTEN

150	Gramm	Rauchlachs am Stück
	Wenig	Cream Cheese oder Sauerrahm
	Ein paar	Kleine Rucolablätter

Zubereitung:

Die Gerste in einem Sieb kalt abspülen. In der Bouillon 15 Minuten bissfest garen. Abgiessen und kalt abspülen und in eine Schüssel geben.

Petersilie, Zitronenschale und -saft sowie Rapsöl fein mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gerste, die Minze, den fein geschnittenen Rucola, Frühlingszwiebeln, Kapern, Pistazien und DIE HÄLFTE des Öls zu den Gersten geben und nochmals abschmecken.

Den Salat mit Hilfe eines Ringes mittig auf Teller anrichten. Die andere Hälfte des Kräuteröls rundherum giessen. Den Lachs in fingerdicke Stücke schneiden und auf die Gersten legen.

Ein paar Tupfen Cream Cheese oder Sauerrahm auf den Lachs geben und mit ein paar kleinen Rucolablättern dekorieren.