

# Rauchlachs auf Gurkenvariation

Zutaten für:

4 Portionen

## GURKENSAUCE

---

|     |       |                            |
|-----|-------|----------------------------|
| 1   |       | Gurke, geschält, entkernt  |
| 100 | Gramm | Philadelphiakäse           |
|     |       | Salz, Pfeffer, wenig Essig |
| 1   | Teel. | Dill gehackt               |

## GURKEN Salat

---

|     |       |                              |
|-----|-------|------------------------------|
| 1/2 |       | Gurke, geschält, entkernt    |
|     | Etwas | Salz                         |
| 1   | Essl. | Olivenöl                     |
| 1   | Essl. | Essig                        |
|     |       | Salz, Pfeffer                |
| 1   | Teel. | Dill gehackt                 |
| 4   |       | Dillsträusschen für die Deko |

## LACHS

---

|   |        |                     |
|---|--------|---------------------|
| 4 | Stücke | Rauchlachs am Stück |
|---|--------|---------------------|

Zubereitung:

Die Gurke für den Salat in Würfel von 1 cm Grösse schneiden und mit etwas Salz in einer Schüssel 30 Min. lang stehen lassen.

Danach den ausgelaufenen Saft abgiessen, kurz kalt abspülen, gut abtropfen und mit den andern Salatzutaten mischen.

Für die Gurkensauce die Gurke, Dill und den Philadelphiakäse im Mixer sehr fein pürieren. Gut mit Salz, Pfeffer und wenig Weissweinessig würzen.

Zum Anrichten etwas Gurkensauce in vier kalte, tiefe Teller verteilen, etwas vom Gurkensalat mittig in die Sauce platzieren und je ein Stück Rauchlachs auf die Gurken legen. Mit einem Dillsträusschen dekorieren.