

Herbstsalat an Pinienhonig-Dressing mit Wildlachs

Herbstsalat an Pinienhonig-Dressing mit Wildlachs

Zutaten für 11 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: .. Min.

Menu: [16.10.2019](#)

Creation: [Peter Hösly](#)

Quelle: Grüner Veltliner, Hasel Kamptal 2017

Zutaten für 11 Personen:

4 geräucherte Wildlachs-Rückenfilets à ca. 120 g
4 EL Pinienhonig
4 TL Blütenpfeffer
100 g rohe Randen
2 rotschalige Äpfel
6 EL Essig, z.B. milder Rotweinessig
8 EL Olivenöl
Fleur de Sel
Blütenpfeffer
220 g Nüsslissalat
1 Bund Kerbel

Zubereitung:

Lachsfilets rundum mit der Hälfte des Honigs bestreichen
Pro Filet 1 TL Pfeffer auf einen Teller mahlen, Filets darin wenden
Beiseitestellen

Randen in feine Scheiben, dann in Streifen schneiden
Äpfel ungeschält halbieren, Kerngehäuse entfernen; dann Äpfel in feine Scheiben schneiden
Restlichen Honig, Essig und Öl zu einer Sauce rühren; mit Fleur de Sel und Blütenpfeffer würzen

Anrichten:

Nüsslissalat mit der Hälfte der Sauce mischen und auf einer Platte anrichten. Randen und Äpfel darauf verteilen und mit restlicher Sauce beträufeln. Lachs in ca. 5 mm dicke Tranchen schneiden, auf dem Salat anrichten. Kerbel darüberzupfen. Sofort servieren.