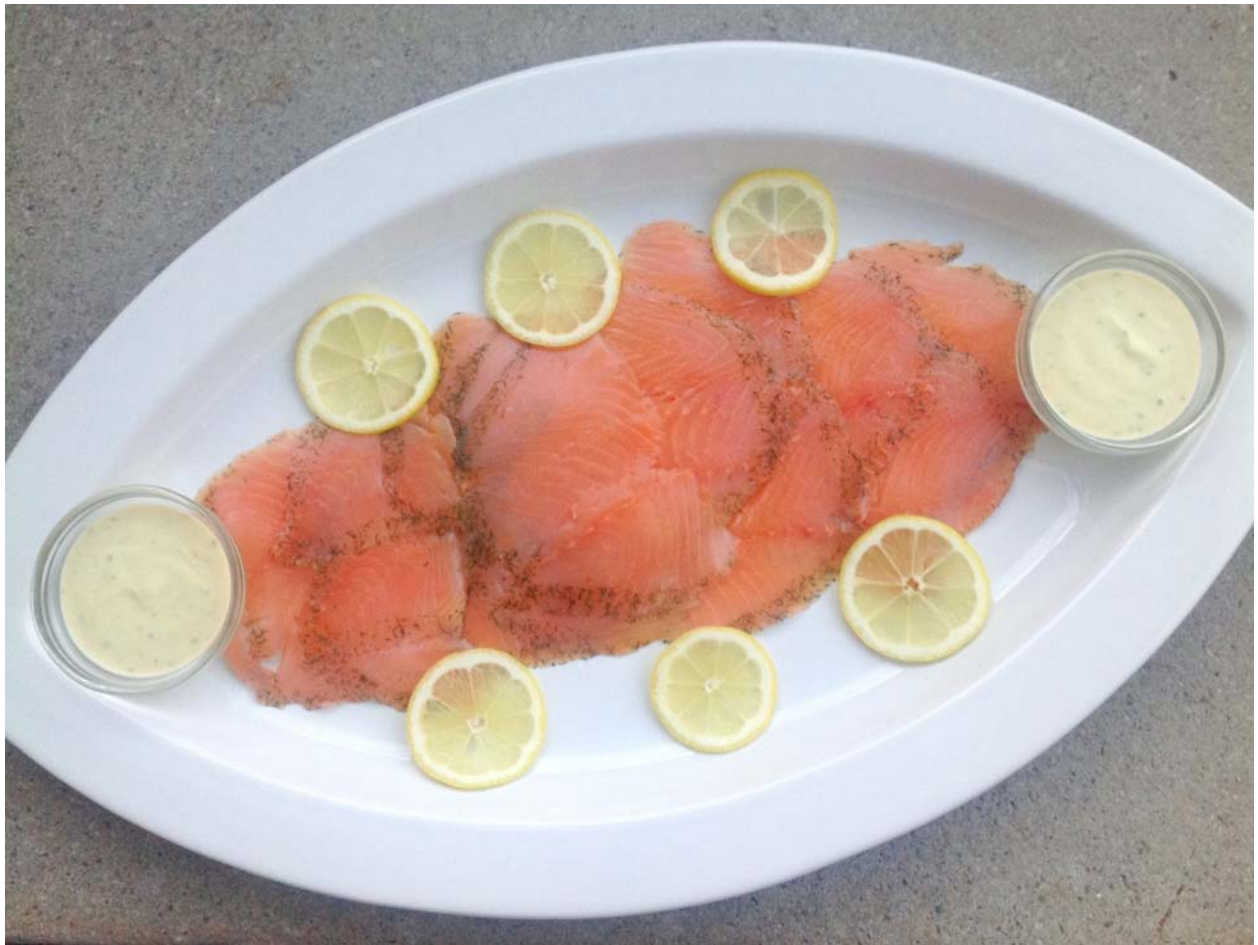


Graved Lachs mit Senf-Dillsauce



Zutaten für eine Platte:

300-400 g Graved Lachs
1 Zitrone

Senf-Dillsauce:

2 gehäufte EL Saure Sahne
1 gehäufter EL Crème fraîche
2 TL Senf
1 TL gekörnter Senf
1 EL Balsamico bianco
1 TL Honig
1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL frisch gehackter Dill

1. Graved Lachs schräg in feine Scheiben schneiden, falls er nicht schon vorgeschnitten ist.

2. Auf der Servierplatte anrichten, mit dünn geschnittenen Zitronenscheiben garnieren, optional auch mit Kirschtomaten und krauser Petersilie.

3. Senf-Dillsauce extra in Schüsselchen anrichten, kleine Löffelchen bereitstellen.

Senf-Dillsauce:

1. Dill waschen, trocken schütteln und fein wiegen.
2. Salz, Zucker in 1 EL Balsamico bianco auflösen. Alle anderen Zutaten zugeben und gut durchrühren.
3. Im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Hinweise:

Nicht alle wissen, dass Senf-Dillsauce generell gut zu Lachs passt. Deshalb möglicherweise beim Buffet darauf aufmerksam machen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Partygerichte, kaltes Buffet, Fisch, Räucherlachs, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023